

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会常务理事

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育协会副会长
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会常务理事

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 2 个章节

1. 汤和汤的制作(soup And Soup Making) 000001

2. 汤和汤的制作(soup And Soup Making) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

汤和汤的制作(Soup and Soup Making)

第1/2页

[ɪn] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n]
IN PREPARATION
在 准备

准备中

[baɪ]
BY
经过

经过

[ˈmɪsɪz] .
MRS :
太太 :

太太。

[ˈemə] [pi:] . [ˈju:ɪŋ] .
EMMA P . EWING :
艾玛 P : 翅膀 :

艾玛·P·尤因。

[bred] [ænd; ənd] [bred] [ˈmeɪkɪŋ] .
Bread and Bread Making .
面包 和 面包 制作 :

面包和面包制作。

[ˈsæləd][ænd; ənd][ˈsæləd] [ˈmeɪkɪŋ] .
Salad and Salad Making .
沙拉 和 沙拉 制作 :

沙拉及沙拉制作。

[ˈdev(ə)l] [ˈdeɪntɪz] [ænd; ənd][ˈlɪt(ə)l] [ˈdɪʃɪz] .
Devil Dainties and Little Dishes .
魔鬼 精致小点心 和 小的 菜肴 :

魔鬼小点心和小碟子。

[ˈkʊkəri] [ˈmænjʊ:əlz] .
Cookery Manuals .
烹饪 手册 :

烹饪手册。

[noʊ] . [wʌn] .
NO : **1** :
不 : 1 :

第一名。

[su:p] [ænd; ənd] [su:p] [ˈmeɪkɪŋ] .
SOUP AND SOUP MAKING .
汤 和 汤 制作 :

汤和汤的制作。

[baɪ]
BY
经过

经过

[ˈmɪsɪz] .
MRS .
太太 .

太太。

[ˈemə] [pi:] . [ˈju:ɪŋ] ,
EMMA P . EWING ,
艾玛 P . 翅膀 ,

艾玛·P·尤因

[ˈɔ:θər] [ʌv; əv] “ [ˈkʊkɪŋ] [ænd; ənd][ˈkæs(ə)l] [ˈbɪldɪŋ] , ” [ænd; ənd] [ˌsu:pərɪnˈtendənt]
Author of “ Cooking and Castle Building , ” and Superintendent
作者 的 “ 烹饪 和 城堡 建筑 , ” 和 校长

《烹饪与城堡建造》的作者，以及主管

[ʌv; əv][ðə; ði][ˈrɪkɑ:ɡoʊ] [ˈtreɪnɪŋ] [sku:l] [ʌv; əv] [ˈkʊkəri] .
of the Chicago Training School of Cookery .
的 这 芝加哥 训练 学校 的 烹饪 .

芝加哥烹饪培训学校。

[ˈrɪkɑ:ɡoʊ] [ænd; ənd] [nu:] [jɔ:k] :
CHICAGO AND NEW YORK :
芝加哥 和 新的 约克 :

芝加哥和纽约：

[ˈfer,bæŋks] , [ˈpɑ:mər] & [ˌsi: ˈoʊ] . - .
FAIRBANKS , PALMER & CO . 1882 .
费尔班克斯 , 帕尔默 & 一氧化碳 . - .

费尔班克斯、帕尔默公司，1882 年。

[ˈkɑ:pɪraɪt] [baɪ]
COPYRIGHT BY
版权 经过

版权所有

[ˈfer,bæŋks] , [ˈpɑ:mər] & [ˌsi: ˈoʊ] . - . [[faɪv]]
Fairbanks , Palmer & Co . 1882 . [5]
费尔班克斯 , 帕尔默 & 合作 . - . [5]

Fairbanks, Palmer & Co. 1882.[5]

[ˈɪndeks] .
INDEX .
指数 .

指数。

[peɪdʒ] .
Page .
页 .

页。

[ˈæmbər] [su:p] -
Amber Soup 20
琥珀色 汤 -

琥珀汤 20

[əˈspærəɡəs] [su:p] -
Asparagus Soup 25
芦笋 汤 -

芦笋汤 25

[bi:f] [ti:] -
Beef Tea 13
牛肉 茶 -

牛肉茶 13

[ˈtʃɪkɪn] [su:p] -
Chicken Soup 19
鸡 汤 -

鸡汤19

[ˈseləri] [su:p] -
Celery Soup 20
芹菜 汤 -

芹菜汤 20

[kɔ:rn] [su:p] -
Corn Soup 25
玉米 汤 -

玉米汤 25

[ˈkru:tɒnz] -
Croutons 34
烤面包丁 -

面包丁 34

[ˈkærəml; ˈkɑ:rl] -
Caramel 33
焦糖 -

焦糖33

[ˈdʌmplɪŋz] -
Dumplings 35
饺子 -

饺子 35

[fɔ:rs] [mi:t] [bɔ:lz] -
Force Meat Balls 36
力量 肉 球 -

强制肉丸 36

[ˌdʒu:liˈen] [su:p] -
Julienne Soup 21
朱莉安 汤 -

细面汤 21

[ˌmʌlɪgəˈtɔ:ni] [su:p] -
Mulligatawny Soup 19
穆里加托尼 汤 -

马黛茶 19

[mɑ:k] [ˈtɜ:rt(ə)] -
Mock Turtle 27
嘲笑 龟 -

假海龟 27

[ˈnu:d(ə)lz] -
Noodles 35
面条 -

面条 35

[ˈɔɪstər] [stu:] -
Oyster Stew 30
牡蛎 炖 -

牡蛎浓汤 30

[ˈɔɪstər] [su:p] -
Oyster Soup 30
牡蛎 汤 -

牡蛎汤 30

[ˈʌŋjən] [su:p] -
Onion Soup 23
洋葱 汤 -

洋葱汤 23

[pi:] [su:p] -
Pea Soup 23
豌豆 汤 -

豌豆汤 23

[su:p] [stɑ:k] -
Soup Stock 10
汤 库存 -

汤底 10

[stɑ:k] [pɑ:t][naɪn]
Stock Pot 9
库存 锅 9

汤锅 9

[serv] - [ɔ:l] [su:p] -
Save - All Soup 28
节省 - 全部 汤 -

拯救所有汤 28

[təˈmertəʊ] [su:p] -
Tomato Soup 21
番茄 汤 -

番茄汤 21

[ˈvedʒtəb(ə)l] [su:p] -
Vegetable Soup 22
蔬菜 汤 -

蔬菜汤 22

[waɪt] [su:p] - [[sɪks]] [[ˈsevn̩]]
White Soup 24 [6] [7]
白色的 汤 - [6] [7]

白汤 24[6][7]

[su:p] [ænd; ənd] [su:p] [ˈmeɪkɪŋ] .
SOUP AND SOUP MAKING .
汤 和 汤 制作 .

汤和汤的制作。

[prɪˈlɪmɪneri] [riˈma:ks] .
PRELIMINARY REMARKS .
初步的 评论 .

开场白。

[su:p] [ɪz][soʊ] [kənˈvi:niənt] , [i:kəˈnɑ:mɪk(ə)l][ænd; ənd] [ˈhelθf(ə)l] ,
Soup is so convenient , economical and healthful ,
汤 是 所以 方便的 , 经济 和 健康的 ,

汤既方便又经济实惠，而且有益健康。

[ðæt] [æz; əz][æn; ən][ˈɑ:rtɪk(ə)l][ʌv; əv][ˈdaɪət][,aɪ ˈti:][ræŋks][ˈsekənd][ɪn] [ɪmˈpɔ:rt(ə)ns][ˈoʊnli][tu:; tə] [bred] ;
that as an article of diet it ranks second in importance only to bread ;
那 作为 一个 文章 的 饮食 它 排名 第二 在 重要性 仅有的 到 面包 ;

作为一种饮食食品，它的重要性仅次于面包；

[ænd; ənd] [su:p] ['meɪkɪŋ] [ɪz]['dʒʌstli] [ɪn'taɪld] [tu:; tə][ə; eɪ]['prɑ:mɪnənt] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['saɪəns] [ʌv; əv]
and soup making is justly entitled to a prominent place in the science of
和 汤 制作 是 公正地 标题 到 一个 著名的 地方 在 这 科学 的
['kʊkəri] .
cookery .
烹饪 .

汤的制作理应在烹饪科学中占据重要地位。

[ə; eɪ]['sɪmp(ə)lɪ] [su:p] [ɔ:r] [brɔ:θ] [ʌv; əv] [gʊd] ['kwɑ:ləti] , ['delɪkətli] ['si:znd] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd]
A simple soup or broth of good quality , delicately seasoned with salt and
一个 简单的 汤 或者 肉汤 的 好的 质量 , 轻柔地 经验丰富的 和 盐 和
['pepər] ,
pepper ,
胡椒 ,

一份简单的优质汤或肉汤，用盐和胡椒粉精心调味。

[ɔ:r] [kən'teɪnɪŋ] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [greɪnz] , [ɔ:r] [greɪn] ['prɑ:dʌkt] , [ɪz]['ɔ:lweɪz] [ək'septəb(ə)l] ,
or containing some of the grains , or grain products , is always acceptable ,
或者 包含 一些 的 这 谷物 , 或者 粮食 产品 , 是 总是 可接受 ,
或者含有一些谷物或谷物制品，都是可以接受的。

[ænd; ənd] [nʌn] [ʌv; əv][ðə; ði] [mɔ:r] [kəm'pleks] [su:ps] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi] ['redɪli] [sɪ'kjʊrd] [baɪ][ə; eɪ]
and none of the more complex soups that can be readily secured by a
和 没有任何 的 这 更多的 复杂的 汤 那 能 是 容易 安全 经过 一个
[dʒu:'dɪʃəs] [ɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [ʌv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] ,
judicious introduction of vegetables ,
明智的 介绍 的 蔬菜 ,
而且，这些更复杂的汤品，只要巧妙地加入蔬菜就能轻松做出来。

[hɜ:rb] [ænd; ənd]['spɑɪsɪz]['evər] [mi:t] [wɪð; wɪθ]['pɑ:pjələr][dis'feɪvə] .
herbs and spices ever meet with popular disfavor .
草药 和 香料 曾经 见面 和 受欢迎的 不受欢迎 .
香草和香料历来不受大众欢迎。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] [ɪ'nʌf] [skræps][ʌv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd] [ʌn'kʊkt] [mi:ts] , ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv] [rəʊsts] ,
There are enough scraps of cooked and uncooked meats , trimmings of roasts ,
那里 是 足够的 碎屑 的 煮熟 和 生 肉类 , 装饰 的 烤肉 ,
[sterks] ,
steaks ,
牛排 ,
有足够的熟肉和生肉碎屑、烤肉边角料、牛排，

[tʃɒps] , ['kʌtlɪts] [ænd; ənd][səʊ][ɑ:n][ɪn] ['nɪrli] ['evri] [haʊs] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði]['fæməli] [[ert]]
chops , cutlets and so on in nearly every house to keep the family [8]
排骨 , 肉饼 和 所以 在 在 几乎 每一个 房子 到 保持 这 家庭 [8]
几乎每家每户都会准备肉排、肉饼等食物来养家糊口[8]

[sə'plaɪd] [wɪð; wɪθ] [nu'trɪʃəs] , ['pælətəb(ə)l] [su:p] ,
supplied with nutritious , palatable soup ,
供应 和 营养丰富的 , 可口的 汤 ,
提供营养美味、口感极佳的汤品

[wɪð; wɪθ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] [ænd; ənd][æt; ət]['oʊnli][ə; eɪ] [slaɪt] [ɪk'spens] [fɔ:r; fər] [ə'dɪʃən(ə)l] [mə'tɪriəl] .
with very little trouble and at only a slight expense for additional material .
和 非常 小的 麻烦 和 在 仅有的 一个 轻微 费用 为了 额外的 材料 .
几乎没费什么力，而且只需少量额外材料费用。

[ænd; ænd][æz; əz][ðə; ði][best] ['dɪnər] [kæn; kən][ˈdʒen(ə)rəli][bi; bi] [ˌpriˈsiːdid] [wɪð; wɪθ] [ədˈvæntɪdʒ] [baɪ][ə; eɪ]
And as the best dinner can generally be preceded with advantage by a
和 作为 这 最好的 晚餐 能 一般来说 是 之前 和 优势 经过 一个
[laɪt] [su:p] [ʌv; əv][sʌm; səm][kaɪnd] ,
light soup of some kind ,
光 汤 的 一些 种类 ;
而且, 正如一顿美味的晚餐通常可以在享用某种清汤之前进行一样,

[tu; tə][æn; ən][ˈɔ:rd(ə)neri] , [kʊʊld] , [ɔ:r] “ [pɪkt] - [ʌp] ” [ˈfæməli] [ˈdɪnər] , [ə; eɪ] [plɛt] [ʌv; əv] [su:p] [ɪz]
to an ordinary , cold , or “ picked - up ” family dinner , a plate of soup is
到 一个 普通的 , 寒冷的 , 或者 “ 挑选 - 向上 ” 家庭 晚餐 , 一个 盘子 的 汤 是
[æn; ən][ɪnˈvæljuəb(ə)][ˈædʒʌŋkt] ,
an invaluable adjunct ,
一个 无价 附件 ;
对于一顿普通的、冷清的或“随便买的”家庭晚餐来说, 一盘汤是不可或缺的配菜。

[ænd; ænd][kæn; kən][bi; bi] [prɪˈperd] [ɪn][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] [wɛr] [ðə; ði][ˈvælju:] [ʌv; əv]
and can be prepared in a few minutes in a kitchen where the value of
和 能 是 准备 在 一个 很少 分钟 在 一个 厨房 在哪里 这 价值 的
[ðə; ði] [stɑ:k] [pɑ:t][ɪz] [ˈrekəɡnaɪzd] ,
the stock pot is recognized ,
这 库存 锅 是 认可 ,
在重视汤锅价值的厨房里, 这道菜只需几分钟就能做好。

[ænd; ænd][ðə; ði] [ɪˈkɑ:nəmi] [ʌv; əv] [ɡʊd] ['kʊkɪŋ] [ˌʌndərˈstʊd] .
and the economy of good cooking understood .
和 这 经济 的 好的 烹饪 理解 .
并理解了烹饪的经济性。

[su:p] [ˌsaɪənˈtɪfɪkli] [prɪˈperd] [ɪz] [ˈi:ziə] [ʌv; əv][daɪˈdʒestʃən][ðæn; ðən][ˈɔ:lmʊst][ˈeni] [ˈʌðər] [ˈɑ:rtɪk(ə)l]
Soup scientifically prepared is easier of digestion than almost any other article
汤 科学地 准备 是 更轻松 的 消化 比 几乎 任何 其他 文章
[ʌv; əv][ˈdaɪət] .
of diet .
的 饮食 .
科学配制的汤比几乎任何其他食物都更容易消化。

[ðə; ði][ˈsɑ:lɪd] [ˈmætər] [wɪtʃ] [ˈentərz][ˈɪntu:][ɪts][kɑ:mpəˈzɪ(ə)n][ænd; ænd] [wʊd] [ɪn][ðə; ði][əˈrɪdʒən(ə)][fɔ:rm]
The solid matter which enters into its composition and would in the original form
这 坚硬的 事情 哪个 进入 进入 它是 作品 和 会 在 这 原来的 形式
[rɪˈkwaɪər] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz][fɔ:r; fər][daɪˈdʒestʃən] ,
require several hours for digestion ,
要求 一些 小时 为了 消化 ,
构成其成分的固体物质, 如果以原形消化, 则需要几个小时才能消化。

[ɪz][soʊ][ˈbroʊkən] [daʊn] [ɪn][ðə; ði] [ˈpra:sɛs] [ʌv; əv][ˌprepəˈreɪ(ə)n] [ðæt] [aɪ ˈti:][kæn; kən][bi; bi] [ˈredɪli]
is so broken down in the process of preparation that it can be readily
是 所以 破碎的 向下 在 这 过程 的 准备 那 它 能 是 容易
[əˈsɪməˌleɪtɪd] [wɪð; wɪθ] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l] [ɪkˈspendɪtʃər] [ʌv; əv] [ˈvaɪt(ə)l] [fɔ:rs] ;
assimilated with very little expenditure of vital force ;
同化 和 非常 小的 支出 的 必不可少的 力量 ;
经过制备过程, 它被分解得非常彻底, 因此可以很容易地被吸收, 而且几乎不需要消耗生命力;

[ænd; ænd] [ˈbi:ɪŋ] [əbˈzɔ:rbd] [baɪ][ðə; ði] [ˈstʌmək] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ˈi:tn] , [ɡʊʊz] [ɪˈmiːdiətli] [tu; tə]
and being absorbed by the stomach as soon as eaten , goes immediately to
和 存在 吸收 经过 这 胃 作为 很快 作为 吃 , 去 立即地 到
[ˈnɜ:rɪʃ] [ðə; ði] [ˈsɪstəm] .
nourish the system .
滋养 这 系统 .
食用后立即被胃吸收, 直接为身体系统提供营养。

[bʌt; bət] [su:p] [tu:; tə] [fʊl'fɪl] [ɪts] [tru:] ['mɪʃ(ə)n] [mʌst; məst][bi:; bi] [ə'træktɪv] [ɪn] [ə'pɪrəns] ,
But soup to fulfill its true mission must be attractive in appearance ,
但 汤 到 实现 它是 真的 使命 必须 是 吸引人的 在 外貌 ,
但汤要想真正发挥其作用，外观必须诱人。

[ə'gri:əb(ə)] [ɪn][f'leɪvər][ænd; ənd] [ʌnmɪ'steɪkəbl] [ɪn] ['kærəktər] .
agreeable in flavor and unmistakable in character .
同意 在 味道 和 毋庸置疑 在 特点 .
味道宜人，个性鲜明。

[aɪ 'ti:] [mʌst; məst] [nɑ:t] [bi:; bi] [ə; eɪ] [wi:k] , ['slɑ:pi] , ['kærəktərləs] ['kɑ:mpaʊnd] , [nɔ:r] [ə; eɪ] [kru:d] ,
It must not be a weak , sloppy , characterless compound , nor a crude ,
它 必须 不是 是 一个 虚弱的 , 邋遢 , 缺乏个性 化合物 , 也不 一个 原油 ,
['gri:si] , [ɪnhɑ:r'moʊniəs] [hɒdʒ] - [pɑ:dʒ] .
greasy , inharmonious hodge - podge .
腻 , 不和谐的 霍奇 - 杂物 .
它不能是味道寡淡、马虎、没有特色的混合物，也不能是粗糙、油腻、不和谐的大杂烩。

[ðə; ði] ['di:fekts; dr'fekts] [ʌv; əv] [ʌn'seɪvəri] , [ʌn'pælətəb(ə)] , [ɪndɪ'dʒestəbl] [su:ps] [meɪ] [[naɪn]]
The defects of unsavory , unpalatable , indigestible soups may [9]
这 缺陷 的 令人不快的 , 令人难以接受 , 难以消化的 汤 可能 [9]
味道不好、难以下咽、难以消化的汤的缺陷可能[9]

[bi:; bi] [kən'si:ld] , [bʌt; bət] [kæn; kən] [nɑ:t] [bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] [baɪ] [ðə; ði] [ɪk'sesɪv] [ju:z] [ʌv; əv] [sɔ:lt] ,
be concealed , but can not be removed by the excessive use of salt ,
是 暗 , 但 能 不是 是 已移除 经过 这 过多的 使用 的 盐 ,
会被掩盖，但不能通过大量使用盐去除。

['pepər] [ænd; ənd] [ʌðər] ['spɑɪsɪz][ænd; ənd] ['kɒndɪmənt] .
pepper and other spices and condiments .
胡椒 和 其他 香料 和 调味品 .
胡椒及其他香料和调味品。

[ænd; ənd] [ɪn] ['ɔ:rdər] [ðæt] [su:p] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd] [meɪ] [ɪ'dʒɪtɪmətli] [ə'spaɪər] [tu:; tə] [haɪ] [ræŋk] ,
And in order that soup of any kind may legitimately aspire to high rank ,
和 在 命令 那 汤 的 任何 种类 可能 合法地 渴望 到 高的 秩 ,
为了让任何种类的汤都能名正言顺地跻身高阶之列，

['i:ðər] [æz; əz][ə; eɪ] ['nu:trətɪv] [ɔ:r] [haɪ'dʒenɪk,haɪ'dʒi:nɪk][eɪdʒənt] , [aɪ 'ti:] [mʌst; məst][bi:; bi] ['skɪlfəli]
either as a nutritive or hygienic agent , it must be skillfully
任何一个 作为 一个 营养 或者 卫生 代理人 , 它 必须 是 巧妙地
[prɪ'pəd] ,
prepared ,
准备 ,
无论是作为营养品还是卫生用品，都必须经过精心制备。

[sou][æz; əz][tu:; tə] [pli:z] [ðə; ði] [aɪ] [ænd; ənd][g'reɪtɪfaɪ][ðə; ði] ['pælət] .
so as to please the eye and gratify the palate .
所以 作为 到 请 这 眼睛 和 满足 这 味蕾 .
以便赏心悦目，满足味蕾。

[haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [su:p] [stɑ:k] .
HOW TO MAKE SOUP STOCK .
如何 到 制作 汤 库存 .
如何制作汤底。

[ə; eɪ] [stɑ:k] [pɑ:t] .
a stock pot .
一个 库存 锅 .
一个汤锅。

[ˈeni] [ˈɔ:rd(ə)neri][pɑ:t][ɔ:r][ˈket(ə)l][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər] [prɪˈpeəriŋ] [stɑ:k] ,
Any ordinary pot or kettle can be used for preparing stock ,
任何 普通的 锅 或者 壶 能 是 用过的 为了 准备 库存 ;
任何普通的锅或壶都可以用来熬制高汤。

[bʌt; bət][æz; əz][ə; eɪ] “ [daɪˈdʒestər,dɪˈdʒestər] ” [ɔ:r] [stɑ:k] [pɑ:t][ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst][ˈju:sf(ə)l]
but as a “ digester ” or stock pot is one of the most useful
但 作为 一个 “ 消化器 ” 或者 库存 锅 是 一 的 这 最多 有用
[ju:ˈtensɪlz] [noʊn] [tu:; tə][ðə; ði] [ˈkʌlɪneri] [ɑ:rt] ,
utensils known to the culinary art ,
餐具 已知 到 这 烹饪 艺术 ;
但作为“炖锅”或汤锅，它是烹饪艺术中最有用的器具之一。

[ænd; ænd][kæn; kən][bi:; bi] [əbˈteɪnd] [æt; ət][ˈɔ:lmoʊst][ˈeni] [ˈhɑ:rdwɛr] [stɔ:r] , [noʊ] [ˈkɪtʃɪn] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]
and can be obtained at almost any hardware store , no kitchen should be
和 能 是 获得 在 几乎 任何 硬件 店铺 ; 不 厨房 应该 是
[wɪˈðaʊt] [wʌn] .
without one .
没有 一 .
几乎任何五金店都能买到，每个厨房都应该备一个。

[ðə; ði] [kʊk] , [hu:] [ɪz][prəˈvaɪdɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [stɑ:k] [pɑ:t] ,
The cook , who is provided with a stock pot ,
这 厨师 ; WHO 是 假如 和 一个 库存 锅 ;
厨师被提供了一个汤锅，

[ænd; ænd] [həˈbɪtʃuəli] [ˈju:zɪz][aɪ ˈti:] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [taɪmz][ə; eɪ] [wi:k] , [kæn; kən][ˈju:təlaɪz][ɔ:l][əˈveɪləb(ə)l]
and habitually uses it two or three times a week , can utilize all available
和 习惯性地 用途 它 二 或者 三 时代 一个 星期 ; 能 利用 全部 可用的
[skræps] ,
scraps ,
碎屑 ;
并且习惯性地每周使用两到三次，可以充分利用所有可用的边角料。

[ænd; ænd][ˈdʒen(ə)rəli][hæz; həz][ə; eɪ] [səˈplaɪ] [ʌv; əv] [stɑ:k] [ɑ:n][hænd][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [æn; ən]
and generally has a supply of stock on hand from which an
和 一般来说 有 一个 供应 的 库存 在 手 从 哪个 一个
[əkˈseptəb(ə)l] [su:p] ,
acceptable soup ,
可接受 汤 ;
而且通常备有一定量的汤底，可以从中熬制出令人满意的汤。

[ɔ:r] [dɪˈliʃəs] [sɔ:s] [kæn; kən][bi:; bi] [ˈɪmprəvaɪzd] [ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm] , [ænd; ænd][wɪð; wɪθ] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l]
or delicious sauce can be improvised in a short time , and with very little
或者 可口的 酱 能 是 即兴发挥 在 一个 短的 时间 ; 和 和 非常 小的
[ˈtrʌb(ə)l] . [-]
trouble . [10]
麻烦 . [-]
或者，也可以在短时间内，毫不费力地，即兴制作出美味的酱汁。[10]

[ðə; ði] [stɑ:k] [pɑ:t][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t] [rɪˈmeɪn] [ɑ:n][ðə; ði][stoʊv][ɔ:r][reɪndʒ] ,
The stock pot should not remain on the stove or range ,
这 库存 锅 应该 不是 保持 在 这 火炉 或者 范围 ;
汤锅不应该一直放在炉灶上。

[ænd; ænd] [freʃ] [məˈtɪriəl] [bi:; bi] [ˈædɪd] [frʌm; frəm][taɪm][tu:; tə][taɪm][tu:; tə][ðæt] [wɪtʃ] [ɪz][ˈpɑ:rtli][ɔ:r]
and fresh material be added from time to time to that which is partly or
和 新鲜的 材料 是 额外 从 时间 到 时间 到 那 哪个 是 部分 或者
[ˈhoʊlɪ] [kʊkt] ;
wholly cooked ;
完全 煮熟 ;
并且不时地向部分或全部煮熟的食物中添加新鲜食材；

[bʌt; bət] [wen'evər] [ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv][skræps] [əˈkjuːmjələɪt] [ðeɪ] [ʃəd; ʃəd][biː; bi] [ˈkerfəli] [prɪˈperd]
but whenever a quantity of scraps accumulate they should be carefully prepared
但 每当 一个 数量 的 碎屑 积累 他们 应该 是 小心 准备
[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə] [kʊk] .
and put to cook .
和 放 到 厨师 .
但是，当积累了一定数量的剩菜剩饭时，应该仔细处理并煮熟。

[su:p] [stɑ:k] .
soup stock .
汤 库存 .
高汤。

[ə; eɪ] [greɪt] [ˈmeni] [su:ps] [ɑ:r; ər] [meɪd] [wɪˈðəʊt] [ðə; ði] [ˈpriːviəs] [ˌprepəˈreɪ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈspeʃəli]
A great many soups are made without the previous preparation of a specially
一个 伟大的 许多 汤 是 制成 没有 这 以前的 准备 的 一个 特别
[dɪˈstɪŋktɪv] [stɑ:k] .
distinctive stock .
独特的 库存 .
许多汤的制作都不需要事先准备特别的特色高汤。

[bʌt; bət] [stɑ:k] [hæz; həz][æz; əz] [lɪˈdʒɪtɪmət] [æn; ən] [ɪgˈzɪstəns] [ɪn] [su:p] [ˈmeɪkɪŋ] , [æz; əz] [fərˈment]
But stock has as legitimate an existence in soup making , as ferment
但 库存 有 作为 合法的 一个 存在 在 汤 制作 , 作为 发酵
[hæz; həz][ɪn] [bred] [ˈmeɪkɪŋ] ;
has in bread making ;
有 在 面包 制作 ;
但是，高汤在汤的制作中具有合法性，就像发酵在面包制作中一样；

[ænd; ənd][ɪts][ˌrekəgˈnɪ(ə)n][ɪz][kwɑ:t] [ɪˈsen(ə)l] [tuː; tə][ə; eɪ][ˈpɜːrfɪkt] [ˌʌndərˈstændɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]
and its recognition is quite essential to a perfect understanding of the
和 它是 认出 是 相当 基本的 到 一个 完美的 理解 的 这
[ˈsʌbdʒekt] .
subject .
主题 .
认识到这一点对于透彻理解该主题至关重要。

[stɑ:k] [ɪz][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv] [su:ps] .
Stock is the base of soups .
库存 是 这 根据 的 汤 .
高汤是汤的基础。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði][ˈfluːɪd][faʊnˈdeɪ(ə)n][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ˈʌðər] [məˈtɪriəlz] [ɑ:r; ər] [mɪkst] , [ænd; ənd] [ˈskɪlfəli]
It is the fluid foundation with which other materials are mixed , and skillfully
它 是 这 体液 基础 和 哪个 其他 材料 是 混合 , 和 巧妙地
[ɪnˈkɔːrpəreɪtɪd] [ˈɪntuː] [su:ps] ,
incorporated into soups ,
公司 进入 汤 ,
它是其他食材混合并巧妙融入汤品中的流动基础。

[ðæt] [ɪn][ˈmɑːdərn] [bɪlz] [ʌv; əv] [fer] [ɑ:r; ər] [bɪˈwɪldərɪŋli] [ˈdeɪzɪgneɪtɪd] [pɔːˈtaːʒ] , [ˈpjuəreɪz] , [ænd; ənd]
that in modern bills of fare are bewilderingly designated potages , purees , and
那 在 现代的 账单 的 票价 是 令人费解地 指定的 浓汤 , 果泥 , 和
[ˌkɑːnsəˈmeɪ] .
consommés .
清汤 .
在现代的菜单上，这些菜肴被令人费解地称为浓汤、果泥和清汤。

[su:p] [stɑ:k] , [ɪn][ðə; ði] [strɪktɪst] [sens] [ʌv; əv][ðə; ði][tɜːrm] ,
Soup stock , in the strictest sense of the term ,
汤 库存 , 在 这 最严格的 感觉 的 这 学期 ,
汤底，严格意义上的汤底

[ɪz][ðə; ði][ˈfluːɪd][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ʌv; əv] [mi:t] [ɔ:r] [mi:t] [ænd; ənd][boʊnz] , [ænd; ənd][ɪz][ʌv; əv] [tu:]
is the fluid extract of meat or meat and bones , and is of two
是 这 体液 提炼 的 肉 或者 肉 和 骨头 , 和 是 的 二
[kaɪndz] :
kinds :
种类 :

是肉或肉和骨的流浸膏，分为两种：

- [ˈsɪmp(ə)l][ænd; ənd][ˈkɑːmpaʊnd] .
- **simple and compound** .
- 简单的 和 化合物 .

—简单和复合。

[ˈsɪmp(ə)l] [stɑ:k] [ɪz][ðə; ði][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][frʌm; frəm][ə; eɪ][ˈsɪŋɡ(ə)l][kaɪnd][ʌv; əv] [fleʃ] , [fɪʃ] [ɔ:r] [faʊl] .
Simple stock is the extract from a single kind of flesh , fish or fowl .
简单的 库存 是 这 提炼 从 一个 单身的 种类 的 肉 , 鱼 或者 鸡 .

简易高汤是指从单一种类的肉类、鱼类或禽类中提取的汤汁。

[ˈkɑːmpaʊnd] [stɑ:k] [ɪz][ðə; ði][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][frʌm; frəm] [tu:] [ɔ:r] [mɔ:r] [kaɪndz][ʌv; əv] [fleʃ] ,
Compound stock is the extract from two or more kinds of flesh ,
化合物 库存 是 这 提炼 从 二 或者 更多的 种类 的 肉 ,

复合肉汤是由两种或两种以上肉类提取而成的汤汁。

[fɪʃ] [ɔ:r] [faʊl] [ˈmɪŋɡld] [ænd; ənd] [kʊkt] [təˈgeðər] , [ɔ:r] [mɪkst] [təˈgeðər] , [ˈæftər] [ˈbiːɪŋ] [kʊkt]
fish or fowl mingled and cooked together , or mixed together , after being cooked
鱼 或者 鸡 混合 和 煮熟 一起 , 或者 混合 一起 , 后 存在 煮熟
[ˈseprətli] . [-]
separately . [11]
分别地 . [-]

鱼或禽分别煮熟后混合在一起煮熟。[11]

[haʊ] [tu;; tə] [merk] [su:p] [stɑ:k] .
how to make soup stock .
如何 到 制作 汤 库存 .

如何制作汤底。

[tu;; tə] [merk] [stɑ:k] , [mi:ts] [ʌv; əv][ˈeni][kaɪnd][kʌt][ɪn][smɔ:l] [ˈpiːsɪz] ,
To make stock , meats of any kind cut in small pieces ,
到 制作 库存 , 肉类 的 任何 种类 切 在 小的 件 ,
熬制高汤时，将各种肉类切成小块。

[ɔ:r] [mi:t] [ænd; ənd][boʊnz] [wel] [kʌt][ænd; ənd][ˈbrʊʊkən] ,
or meat and bones well cut and broken ,
或者 肉 和 骨头 出色地 切 和 破碎的 ,
或者切成小块的肉和骨头，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɪn][ə; eɪ][pɑ:t][ɪn][kʊʊld][ˈwɔ:tər] [ˈslɑɪtli] [ˈsɔ:lɪtɪd] ,
should be put in a pot in cold water slightly salted ,
应该 是 放 在 一个 锅 在 寒冷的 水 轻微地 咸的 ,
应该放入一锅加了少许盐的冷水中，

[ænd; ənd][ðə; ði][ˈwɔ:tər] [ˈhi:tɪd] [ˈveri] [ˈɡrædʒuəli][ʌnˈtɪl][aɪ ˈti:] [ˈri:tʃɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
and the water heated very gradually until it reaches the boiling point ,
和 这 水 加热 非常 逐步地 直到 它 到达 这 沸腾 观点 ,
水缓慢加热直至沸点。

[ˈæftər] [wɪt] [aɪ ˈti:][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] [ˈsɪməɪŋ] [ˈdʒentli][fɔ:r; fər][ə; eɪ][lɔ:ŋɡər][ɔ:r] [ˈʃɔ:rtər] [taɪm] ,
after which it should be kept simmering gently for a longer or shorter time ,
后 哪个 它 应该 是 保留 煨煮 轻轻地 为了 一个 更长 或者 较短 时间 ,
之后应继续小火慢炖，时间长短可根据情况调整。

[ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][ˈneɪtʃər][ænd; ənd][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ðə; ði] [məˈtɪriəl] [ju:st] , [ænd; ənd][ðə; ði]
according to the nature and quantity of the material used , and the
根据 到 这 自然 和 数量 的 这 材料 用过的 , 和 这
[kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ðə; ði] [stɑ:k] [ˈwɑ:ntɪd] .
consistency of the stock wanted .
一致性 的 这 库存 通缉 .

根据所用材料的性质和数量，以及所需库存的稠度。

[wen] [səˈfɪntli] [kʊkt] , [ˌaɪ ˈti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪˈmu:vɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪər] , [streɪnd] [ˈɪntu:]
When sufficiently cooked , it should be removed from the fire , strained into
什么时候 足够 煮熟 , 它 应该 是 已移除 从 这 火 , 紧张 进入
[ə; eɪ][dʒɑ:r][ɔ:r] [boʊl] ,
a jar or bowl ,
一个 罐 或者 碗 ,
[ˈkʊkt] [ˌaɪ ˈti:] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [rɪˈmu:vɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪər] [streɪnd] [ˈɪntu:]
煮熟后 , 应将其从火上移开 , 过滤到罐子或碗中。

[ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [plɜ:s] .
and set in a cool place .
和 放 在 一个 凉爽的 地方 .

并放置在阴凉处。

[ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] .
quantity of water .
数量 的 水 .

水量。

[əˈθɔ:rətɪz] [ˈdɪfər] [ˈsʌmwʌt] [ɪn][rɪˈgɑ:rd][tu:; tə][ðə; ði][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] [ðæt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]
Authorities differ somewhat in regard to the quantity of water that should be
当局 不同 有些 在 看待 到 这 数量 的 水 那 应该 是
[ju:st] [ɪn] [prɪˈpeəriŋ] [stɑ:k] [ænd; ənd] [ˈmeɪkɪŋ] [su:p] .
used in preparing stock and making soup .
用过的 在 准备 库存 和 制作 汤 .

关于熬制高汤和制作汤时应该使用多少水，各方说法略有不同。

[ɪf] [ðə; ði] [ˈsɪməɪŋ] [ɪz][tu:; tə][kənˈtɪnju:] [sɪks][ɔ:r] [eɪt] [ˈaʊərz] , [æz; əz][sʌm; səm] [ˌrekəˈmend] ,
If the simmering is to continue six or eight hours , as some recommend ,
如果 这 煨煮 是 到 继续 六 或者 八 小时 , 作为 一些 推荐 ,
[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [mɔ:r] [ˈwɔ:tər][ɪz][rɪˈkwaɪəd][ðæn; ðən] [wen] [ˌaɪ ˈti:][ɪz][tu:; tə][kənˈtɪnju:] [ˈoʊnli][hæf] [ðæt]
a little more water is required than when it is to continue only half that
一个 小的 更多的 水 是 必需的 比 什么时候 它 是 到 继续 仅有的 一半 那

[lenkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] .
length of time .
长度 的 时间 .

如果持续时间只有原来的一半，则需要比之前多一些水。

[bʌt; bət][æz; əz][ðə; ði] [kəˈrekt] [prəˈpɔ:ʃəns] [ɑ:r; ər][əˈbaʊt][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər][tu:; tə] [i:tʃ] [paʊnd]
But as the correct proportions are about one quart of water to each pound
但 作为 这 正确的 比例 是 关于 一 夸脱 的 水 到 每个 磅
[ʌv; əv] [mi:t] [ænd; ənd][ˈboʊnz] ,
of meat and bones ,
的 肉 和 骨头 ,

但正确的比例是每磅肉和骨头配一夸脱水，

[ˌaɪ ˈti:][ɪz][əbˈsɜ:rd][tu:; tə][ju:z][æn; ən] [əˈdɪʃən(ə)] [ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] ,
it is absurd to use an additional quantity of water ,
它 是 荒诞 到 使用 一个 额外的 数量 的 水 ,
[ˌaɪ ˈti:][ɪz][əbˈsɜ:rd][tu:; tə][ju:z][æn; ən] [əˈdɪʃən(ə)] [ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈwɔ:tər]
使用额外的水量是荒谬的。

[ænd; ənd] [weɪst] [taɪm][ænd; ənd] [mə'tɪriəl] [ɪn][ri'dju:siŋ][ðə; ði] [stɑ:k] [tu;; tə][ðə; ði][ˈpra:pər] [kən'sɪstənsɪ]
and waste time and material in reducing the stock to the proper consistency
和 浪费 时间 和 材料 在 减少 这 库存 到 这 恰当的 一致性
[baɪ][ɪ,vəpə'reɪ(ə)n] . [-]
by evaporation . [12]
经过 蒸发 . [-]

并且浪费时间和材料将高汤蒸发至合适的稠度。[12]

[ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][sɔ:lt] .
quantity of salt .
数量 的 盐 .
盐的用量。

[ðə; ði][ˈprɪnsəp(ə)] [ˈɑ:bdʒekt][ʌv; əv][ˈju:zɪŋ] [ˈsɔ:ltɪd] [ˈwɔ:tər][ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪ(ə)n][ʌv; əv] [stɑ:k] ,
The principal object of using salted water in the preparation of stock ,
这 主要的 目的 的 使用 咸的 水 在 这 准备 的 库存 ,
使用盐水制备高汤的主要目的是：

[ɪz][tu;; tə] [fə'sɪlɪteɪt] [ðə; ði] [ˌsepə'reɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [bləd] [ænd; ənd][slɑɪm][frʌm; frəm][ðə; ði] [mi:t] .
is to facilitate the separation of the blood and slime from the meat .
是 到 促进 这 分离 的 这 血 和 粘液 从 这 肉 .
是为了便于将血液和黏液从肉中分离出来。

[ðə; ði][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][sɔ:lt] [ju:st] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi][ˈregjəˌleɪtəd, 'regjəˌleɪtɪd][baɪ][ðə; ði][kən'dɪ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]
The quantity of salt used should be regulated by the condition of the
这 数量 的 盐 用过的 应该 是 受监管 经过 这 状况 的 这
[mi:t] ,
meat ,
肉 ,
盐的用量应根据肉的状况来调节。

[ænd; ənd][ɪn][noʊ] [keɪs] [mɔ:r] [ðæn; ðən][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv][sɔ:lt][tu;; tə] [i:tʃ] [ˈgælən][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] .
and in no case more than an ounce of salt to each gallon of water .
和 在 不 案件 更多的 比 一个 盎司 的 盐 到 每个 加仑 的 水 .
每加仑水中加入的盐量不得超过一盎司。

[rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði][skʌm] .
removing the scum .
移除 这 浮渣 .
去除浮渣。

[ðə; ði] [bləd] [ænd; ənd][slɑɪm] [wen] [θroʊn] [tu;; tə][ðə; ði] [ˈsɜ:rfs] [ɪn][ðə; ði][fɔ:rm][ʌv; əv][skʌm] ,
The blood and slime when thrown to the surface in the form of scum ,
这 血 和 粘液 什么时候 抛掷 到 这 表面 在 这 形式 的 浮渣 ,
血液和黏液以浮渣的形式被抛到水面，

[ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [rɪ'mu:vɪd] [æz; əz][ˈræpɪdli][æz; əz][aɪ ˈti:][ˈraɪzɪz] .
should be removed as rapidly as it rises .
应该 是 已移除 作为 快速 作为 它 上升 .
应该在水上升的同时迅速将其移除。

[ɪf] [pər'mɪtɪd] [tu;; tə] [rɪ'meɪn] [ˈæftər][ðə; ði][ˈwɔ:tər] [ˈri:tʃɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
If permitted to remain after the water reaches the boiling point ,
如果 允许 到 保持 后 这 水 到达 这 沸腾 观点 ,
如果水沸腾后仍放置在那里，

[aɪ ˈti:] [wɪl] [bi;; bi] [ˈspi:dəli] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [stɑ:k] , [ænd; ənd][ˈɪndʒər][ɪts] [əˈpɪrəns]
it will be speedily incorporated with the stock , and injure its appearance
它 将要 是 迅速地 公司 和 这 库存 , 和 损伤 它是 外貌
[ænd; ənd][ˈfleɪvər] .
and flavor .
和 味道 .
它会迅速融入汤汁中，损害汤汁的外观和味道。

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈkoʊld][ˈwɔːtər] [pɔːd] [ˈɪntuː][ðə; ði][pɑːt][ðə; ði][ˈmoʊmənt][aɪ ˈtiː] [ˈbɔɪlz] ,
A little cold water poured into the pot the moment it boils ,
一个 小的 寒冷的 水 倾倒 进入 这 锅 这 片刻 它 沸腾 ,
水刚一沸腾就往锅里倒了一点冷水。

[wɪl] [ˈheɪs(ə)n][ðə; ði][ˈraɪzɪŋ][ʌv; əv][ðə; ði] [skʌm] .
will hasten the rising of the scum .
将要 趋 这 上升 的 这 浮渣 .
这将加速败类的崛起。

[ˈsoʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ˈsɪməɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .
soaking and simmering the meat .
浸泡 和 煨煮 这 肉 .
将肉浸泡并慢炖。

[ðə; ði][æɪˈbjuːmən][ʌv; əv][ɔːl] [miːts] , [laɪk][ðə; ði][æɪˈbjuːmən][ɔːr] [waɪt] [ʌv; əv] [egz] ,
The albumen of all meats, like the albumen or white of eggs ,
这 蛋白 的 全部 肉类 , 喜欢 这 蛋白 或者 白色的 的 鸡蛋 ,
所有肉类中的蛋白, 就像鸡蛋中的蛋白或蛋清一样,

[ɪz] [ˈkɜːld] [ænd; ənd] [ˈhɑːdnd] [baɪ] [hiːt] , [bʌt; bət][ɪz] [ˈredɪli] [ˈsɑːljəb(ə)l][ɪn][ˈkoʊld][ˈwɔːtər] ,
is curdled and hardened by heat, but is readily soluble in cold water ,
是 凝固 和 硬化 经过 热 , 但 是 容易 可溶 在 寒冷的 水 ,
受热后会凝固变硬, 但易溶于冷水。

[ænd; ənd][ˈmɪksɪz][ˈkwaɪətli][wɪð; wɪθ][aɪ ˈtiː] ; [ænd; ənd] [wen] [miːt] [ɪz][pʊt][tuː; tə] [kʊk] [ɪn][ˈkoʊld][ˈwɔːtər] ,
and mixes quietly with it ; and when meat is put to cook in cold water ,
和 混合 悄悄 和 它 ; 和 什么时候 肉 是 放 到 厨师 在 寒冷的 水 ,
并与之静静混合; 当肉放入冷水中煮时,

[ænd; ənd] [soʊkt] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈwɔːtər] [ˈriːtɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd][ˈæftərwərd] [pərˈmɪtɪd]
and soaked until the water reaches the boiling point, and afterward permitted
和 浸泡过 直到 这 水 到达 这 沸腾 观点 , 和 之后 允许
[tuː; tə][ˈoʊnli] [ˈsɪməɪ] , [-]
to only simmer, [13]
到 仅有的 煨 , [-]

浸泡至水沸腾, 然后只允许小火慢炖[13]。

[ɔːl][ɪts][dʒuːsɪz][ɑːr; ər][ɪkˈstræktɪd] ,
all its juices are extracted ,
全部它是 果汁 是 提取 ,
它的所有汁液都被提取出来,

[ænd; ənd] [ˈmɪŋɡld] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈlɪkwɪd][soʊ] [ˈpɜːrfɪktli] [æz; əz][tuː; tə] [ˈɡreɪtli] [ɪmˈpruːv] [ðə; ði][ˈfleɪvər] ,
and mingled with the liquid so perfectly as to greatly improve the flavor ,
和 混合 和 这 液体 所以 完美 作为 到 非常 提升 这 味道 ,
与液体完美融合, 大大提升了口感。

[ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [ˈnuːtrətɪv] [ˈprɑːpərtɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] [stɑːk] [ɔːr] [suːp] .
and add to the nutritive properties of the stock or soup .
和 添加 到 这 营养 特性 的 这 库存 或者 汤 .
并增加高汤或汤的营养价值。

[ˈkwaːləti][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .
quality of the meat .
质量 的 这 肉 .
肉的品质。

[ðə; ði][ˈfleɪvər][ʌv; əv] [su:p] [dɪˈpendz] [əˈpɑ:n][ðə; ði][ˈkwa:ləti][ʌv; əv][ðə; ði] [məˈtɪriəlz] [ʌv; əv] [wɪt] [aɪˈti:][ɪz]
The flavor of soup depends upon the quality of the materials of which it is
这 味道 的 汤 取决于 之上 这 质量 的 这 材料 的 哪个 它 是
[meɪd] .
made .
制成 :

汤的味道取决于其所用食材的质量。

[tʌf] [ænd; ənd] [kɔ:rs] [ˈpi:sɪz] [ʌv; əv] [mi:t] , [wen] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][ʌv; əv] [gʊd] [ˈkwa:ləti] ,
Tough and coarse pieces of meat , when the meat is of good quality ,
艰难的 和 粗 件 的 肉 , 什么时候 这 肉 是 的 好的 质量 ,
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
肉质优良时, 肉质会变得坚韧粗糙。

[meɪk] [gʊd] [su:ps] [ænd; ənd] [ˈsɔ:sɪz] , [ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
make good soups and saucs , and can be converted into stock
制作 好的 汤 和 酱汁 , 和 能 是 转换 进入 库存
[ædvənˈteɪdʒəsli] ,
advantageously ,
有利地 ,

适合做汤和酱汁, 而且可以很方便地熬制成高汤。

[æz; əz][kæn; kən][ˈɔ:lsʊ][ə; eɪ] [greɪt] [ˈmeni] [rʌf] , [rɪˈfju:z] [ˈbɪts][ænd; ənd][skræps] ;
as can also a great many rough , refuse bits and scraps ;
作为 能 还 一个 伟大的 许多 粗糙的 , 拒绝 比特 和 碎屑 ;
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
很多粗糙的、废弃的碎片和边角料也可以;

[bʌt; bət][aɪˈti:][ɪz] [ˈveri] [ɪmˈpɔ:rt(ə)nt] [ðæt] [ɔ:l] [mi:ts] [ʌv; əv] [wɪt] [stɑ:k] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [meɪd] ,
but it is very important that all meats of which stock is to be made ,
但 它 是 非常 重要的 那 全部 肉类 的 哪个 库存 是 到 是 制成 ,
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
但非常重要的一点是, 所有用来熬制高汤的肉类,

[ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʊkt] [bɪˈfɔ:r] [ðeɪ] [get] [ˈteɪntɪd] , [ɔ:r] [steɪl] ; [ɪn][fækt] , [ðə; ði] [ˈfreʃər] [ðə; ði] [mi:t] ,
should be cooked before they get tainted , or stale ; in fact , the fresher the meat ,
应该 是 煮熟 前 他们 得到 受污染的 , 或者 陈旧 ; 在 事实 , 这 更清新 这 肉 ,
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
应该在变质或变干之前煮熟; 事实上, 肉越新鲜,

[ðə; ði] [ˈbetər] [wɪl] [bi:; bi][ðə; ði][ˈkwa:ləti][ʌv; əv][ðə; ði] [stɑ:k] [meɪd] [frʌm; frəm][aɪˈti:] .
the better will be the quality of the stock made from it .
这 更好的 将要 是 这 质量 的 这 库存 制成 从 它 :
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
用它制成的股票质量就越好。

[bi:f] [ti:] .
beef tea .
牛肉 茶 :
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
牛肉茶。

[ɪˈspeʃl] [ker] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [əbˈzɜ:rvd] [ɪn][rɪˈgɑ:rd][tu:; tə][ðə; ði] [ˈfreʃnəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] [fɔ:r; fər]
Especial care should be observed in regard to the freshness of the meat for
特别的 关心 应该 是 观察到 在 看待 到 这 新鲜 的 这 肉 为了
[bi:f] [ti:] ,
beef tea ,
牛肉 茶 ,

制作牛肉茶时, 尤其要注意牛肉的新鲜度。

[wɪt] [kʌmz] [ˈʌndər][ðə; ði][dʒəˈnerɪk] [neɪm] [ʌv; əv] [su:p] , [ˈbi:ɪŋ] [ˈmɪrli] [ə; eɪ][pleɪn] [su:p] [stɑ:k] .
which comes under the generic name of soup , being merely a plain soup stock .
哪个 来 在下面 这 通用的 姓名 的 汤 , 存在 仅仅 一个 清楚的 汤 库存 :
[kənˈvɜ:rtɪd] [ˈɪntu:] [stɑ:k]
它属于汤的统称, 实际上只是一种普通的汤底。

[ə; eɪ] [kʌt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [raʊnd] , [ɑ:n] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv] [ɪts] ['dʒu:sɪnəs] , [ɪz] ['prefrəb(ə)] , [fɔ:r; fər] [bi:f] A cut from the round , on account of its juiciness , is preferable , for beef
一个切从这圆形的 , 在帐户的它是多汁 , 是优选 , 为了牛肉
[ti:] .
tea .
茶 .

牛肉茶最好选用牛后腿肉，因为牛后腿肉汁丰富。

[ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [,aɪ 'ti:] , [ɔ:l] [skɪn] [ænd; ənd] [fæt] [ʃʊd; ʃəd] [bi;; bi] [rɪ'mu:vɪd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [bi:f] [kʌt] ['ɪntu:] In preparing it , all skin and fat should be removed , and the beef cut into
在准备它 , 全部皮肤和胖的应该 是 已移除 , 和 这牛肉切进入
[smɔ:l] ['pi:sɪz] .
small pieces .
小的件 .

烹制时，应去除所有皮和脂肪，并将牛肉切成小块。

[,aɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi;; bi] ['kʌvəd] [wɪð; wɪθ] [kəʊld] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tu;; tə] [soʊk] [fɔ:r; fər] [- It should then be covered with cold water , and allowed to soak for [14
它应该然后 是 涵盖和寒冷的水 , 和 允许到浸泡为了 [-
]]
]]

然后应将其浸入冷水中，浸泡[14]

['sevrəl] ['aʊərz] , [wen] [ðə; ði] ['wɔ:tər] [ʃʊd; ʃəd] [bi;; bi] [brɔ:t] ['sləʊli] [tu;; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
several hours , when the water should be brought slowly to the boiling point .
一些小时 , 什么时候这水应该 是 带来缓慢地到 这沸腾观点 .

几个小时，期间应将水慢慢加热至沸点。

[ðɪs] [ti:] [ɪz] [nɑ:t] [soʊ] [nu'trɪʃəs] [æz; əz] [stɑ:k] ['sɪmərd] [fɔ:r; fər] [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['aʊərz] ,
This tea is not so nutritious as stock simmered for two or three hours ,
这茶是 不是 所以 营养丰富的 作为 库存 小火慢炖 为了 二 或者 三 小时 ,

这种茶不如慢炖两三个小时的高汤营养丰富。

[bʌt; bət] [ɪz] [bi'li:vɪd] [baɪ] [fɪ'zɪŋz] [tu;; tə] ['eksərsaɪz] [ə; eɪ] ['speɪ(ə)l] ['tɑ:nɪk] [ænd; ənd] [ɪg'zɪləreɪtɪŋ] but is believed by physicians to exercise a special tonic and exhilarating
但 是 相信 经过 医生 到 锻炼 一个 特别的 补品 和 令人振奋
['ɪnfluəns] [ə'pɑ:n] [ðə; ði] ['sɪstəm] [,ɪndɪ'pendənt] [ʌv; əv] ['eni] [də'rektli; daɪ'rektli] ['nu:trətɪv] ['kwa:ləti] [,aɪ 'ti:] influence upon the system independent of any directly nutritive quality it
影响 之上 这 系统 独立的 的 任何 直接地 营养 质量 它
[meɪ] [pə'zes] .
may possess .
可能 具有 .

但医生们认为，它对人体系统具有特殊的滋补和提神作用，而与它可能具有的任何直接营养特性无关。

[kən'sɪstənsɪ] [ʌv; əv] [stɑ:k] .
consistency of stock .
一致性 的 库存 .

库存稳定性。

[ðə; ði] [kən'sɪstənsɪ] [ʌv; əv] [stɑ:k] [dɪ'pendz] ['greɪtli] [ə'pɑ:n] [ðə; ði] [mə'tɪriəl] [ju:st] ,
The consistency of stock depends greatly upon the material used ,
这 一致性 的 库存 取决于 非常 之上 这 材料 用过的 ,

汤汁的稠度很大程度上取决于所用原料。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [lenkθ; lenθ] [ʌv; əv] [taɪm] [,aɪ 'ti:] [ɪz] [kʊkt] .
and the length of time it is cooked .
和 这 长度 的 时间 它 是 煮熟 .

以及烹饪时间的长短。

[boʊnz] [kən'teɪn] [ə; eɪ] [lɑ:rdʒ] ['kwa:ntəti] [ʌv; əv] [dʒə'lætiːnəs] ['mætər] ,
Bones contain a large quantity of gelatinous matter ,
骨头 包含 一个 大的 数量 的 胶状的 事情 ,
骨骼中含有大量胶状物质,

[ænd; ənd] [wen] ['i:kwəl] ['pɔ:ʃənz] [ʌv; əv] [mi:t] [ænd; ənd] [boʊnz] [ɑ:r; ər] [ju:st] , [ðə; ði] [stɑ:k] , [wen]
and when equal portions of meat and bones are used , the stock , when
和 什么时候 平等的 部分 的 肉 和 骨头 是 用过的 , 这 库存 , 什么时候
[kəʊld] ,
cold ,
寒冷的 ,

当使用等量的肉和骨头时，汤汁冷却后，

[wɪl] [bi:; bi] [kwɪt] [stɪf] [ænd; ənd] [dʒə'lætiːnəs] ; [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɔ:ŋgər] [,aɪ 'ti:] [ɪz] [ə'laʊd] [tu:; tə] ['sɪməɪ]
will be quite stiff and gelatinous ; and the longer it is allowed to simmer
将要 是 相当 僵硬的 和 胶状的 ; 和 这 更长 它 是 允许 到 煨
,
,
,

会变得非常硬且呈胶状；而且炖煮的时间越长，

[ðə; ði] [mɔ:r] [stɪf] [ænd; ənd] [dʒə'lætiːnəs] [,aɪ 'ti:] [wɪl] [br'kʌm] .
the more stiff and gelatinous it will become .
这 更多的 僵硬的 和 胶状的 它 将要 变得 .

它会变得越来越硬，越来越像胶状物。

[ɪf] [mi:t] [ə'loʊn] [ɪz] [ju:st] , [ɔ:r] [ɪf] [ðə; ði] [stɑ:k] [ɪz] [kʊkt] [bʌt; bət] [ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm] ,
If meat alone is used , or if the stock is cooked but a short time ,
如果 肉 独自的 是 用过的 , 或者如果 这 库存 是 煮熟 但 一个 短的 时间 ,
如果只用肉，或者高汤煮的时间很短，

[,aɪ 'ti:] [wɪl] [rɪ'meɪn] [ɪn] ['lɪkwɪd] [fɔ:rm] .
it will remain in liquid form .
它 将要 保持 在 液体 形式 .

它将保持液态。

[taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [stɑ:k] .
time required for making stock .
时间 必需的 为了 制作 库存 .

制作库存所需时间。

[wen] [mi:t] [ænd; ənd] [boʊnz] [ɑ:r; ər] [wel] [kʌt] [ænd; ənd] ['brʊʊkən] [ʌp] ,
When meat and bones are well cut and broken up ,
什么时候 肉 和 骨头 是 出色地 切 和 破碎的 向上 ,
当肉和骨头被充分切割和打碎后，

[ɔ:l] [ðer; ðər] ['væljuəb(ə)l] ['kwa:lətiːz] [wɪl] [baɪ] ['prɔ:pər] ['soʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['sɪməɪŋ] [bi:; bi] [ɪk'stræktɪd] [ɪn]
all their valuable qualities will by proper soaking and simmering be extracted in
全部 他们的 有价值的 品质 将要 经过 恰当的 浸泡 和 煨煮 是 提取 在
[tu:] [ɔ:r] [θri:] ['aʊəz] ;
two or three hours ;
二 或者 三 小时 ;

经过适当的浸泡和慢炖，两三个小时就能提取出它们所有的有益成分；

[ænd; ənd] [ɔ:l'dʊʊ] [lɔ:ŋgər] ['kʊkɪŋ] [wɪl] ['rendər] [ðə; ði] [stɑ:k] ['θɪkər] [ænd; ənd] [mɔ:r] [dʒə'lætiːnəs] ,
and although longer cooking will render the stock thicker and more gelatinous ,
和 虽然 更长 烹饪 将要 使成为 这 库存 较厚 和 更多的 胶状的 ,
[,aɪ 'ti:] [ɪz] [nɔ:t] [əd'vaɪzəb(ə)l] [-]
it is not advisable [15]
它 是 不是 建议 [-]

虽然延长烹煮时间会使汤汁变得更浓稠、更胶状，但不建议这样做[15]。

[tuː; tə] [kən'tɪnjuː] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['greɪtər] [lenkθ; lenθ][ˌʌv; əv] [taɪm] , [æz; əz][ðə; ði] [nu'tri](ə)n][ˌʌv; əv] [su:p]
to continue it a greater length of time , as the nutrition of soup
到 继续 它 一个 更大的 长度 的 时间 , 作为 这 营养 的 汤
[dɪ'pendz] ['veri] ['lɪt(ə)l] ,
depends very little ,
取决于 非常 小的 ,
延长保温时间, 因为汤的营养成分受保温时间的影响很小。

[ɪf] [æt; ət][ɔ:l] , [ə'pɑ:n][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ˌʌv; əv] ['dʒelətn] [ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] ,
if at all , upon the amount of gelatine it contains ,
如果 在 全部 , 之上 这 数量 的 明胶 它 包含 ,
如果有影响的话, 则取决于其中所含明胶的量。
[ænd; ənd][ɪts]['fleɪvər][ɪz]['ɪndʒəd][baɪ] [tuː] [mʌt] ['kʊkɪŋ] .
and its flavor is injured by too much cooking .
和 它是 味道 是 受伤 经过 也 很多 烹饪 .
烹饪时间过长会破坏它的风味。

['streɪnɪŋ] , ['ku:lɪŋ] [ænd; ənd] ['ki:pɪŋ] [stɑ:k] .
straining , cooling and keeping stock .
紧张 , 冷却 和 保持 库存 .
过滤、冷却和储存。
[stɑ:k] , [wen] [sə'fɪntli] [kʊkt] , [ʃʊd; ʒəd][biː; bi] ['kerfəli] [streɪnd] ,
Stock , when sufficiently cooked , should be carefully strained ,
库存 , 什么时候 足够 煮熟 , 应该 是 小心 紧张 ,
高汤煮熟后应仔细过滤。

[ænd; ənd] [ən'les] ['wɑ:ntɪd][fɔ:r; fər] [ɪ'mi:diət] [juːz][ʃʊd; ʒəd][biː; bi][set] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ku:l] [æz; əz]
and unless wanted for immediate use should be set where it will cool as
和 除非 通缉 为了 即时 使用 应该 是 放 在哪里 它 将要 凉爽的 作为
[ˈræpɪdli][æz; əz][ˈpɑ:səb(ə)l] .
rapidly as possible .
快速 作为 可能的 .
除非需要立即使用, 否则应将其放置在能够尽快冷却的地方。

[ðə; ði] ['kwɪkər] [ˌaɪ 'tiː] [ku:lz] [ðə; ði]['faɪnər] [wɪl] [biː; bi][ɪts]['fleɪvər] ,
The quicker it cools the finer will be its flavor ,
这 更快 它 冷却 这 更精细 将要 是 它是 味道 ,
冷却速度越快, 味道越好。
[ænd; ənd][ðə; ði] ['greɪtər] [ðə; ði][lenkθ; lenθ][ˌʌv; əv] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [kept] .
and the greater the length of time it can be kept .
和 这 更大的 这 长度 的 时间 它 能 是 保留 .
而且保存时间越长越好。

[ɪn][koʊld] ['weðər] [stɑ:k] [wɪl] [ki:p] [freʃ] [ænd; ənd] [swi:t] [fɔ:r; fər] ['sevrəl] [deɪz] ; [bʌt; bət][ɪn]
In cold weather stock will keep fresh and sweet for several days ; but in
在 寒冷的 天气 库存 将要 保持 新鲜的 和 甜的 为了 一些 天 ; 但 在
['sʌmə] ,
summer ,
夏天 ,
在寒冷天气下, 这道菜可以保持新鲜甜美数日; 但在夏季,
[ən'les] [kept] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [plɛs] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] [fɔ:r; fər][ɪts][ˌprezər'veɪ](ə)n] ,
unless kept in a cold place , it will be necessary for its preservation ,
除非 保留 在 一个 寒冷的 地方 , 它 将要 是 必要的 为了 它是 保存 ,
除非保存在阴凉处, 否则需要冷藏才能保存。

[tuː; tə][pʊt][,aɪˈtiː][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd] [brɪŋ] [,aɪˈtiː][tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ɔːr] “ [skɔːld][,aɪˈtiː] ” [ˈevri]
to put it over the fire and bring it to a boil , or “ scald it ” every
到 放 它 超过 这 火 和 带来 它 到 一个 熬 , 或者 “ 烫伤 它 ” 每一个
[deɪ] .
day .
天 .

每天把它放在火上煮沸，或者“烫一下”。

[ˈsɔːltɪŋ] [stɑːk] .
salting stock .
盐 库存 .

腌制高汤。

[ˈæftər] [stɑːk] [hæz; həz] [bɪn] [streɪnd] [ænd; ənd] [waɪl] [stiːl] [wɔːrm] ,
After stock has been strained and while still warm ,
后 库存 有 到过 紧张 和 尽管 仍然 温暖的 ,
[ˈwɔːrm] ,
汤汁过滤后趁热，

[ɔːl][ðə; ði][sɔːlt] [ðæt] [waɪl] [biː; bi] [ˈniːdɪd] [ɪn][ðə; ði] [suːps] [ɔːr] [ˈsɔːsɪz] [tuː; tə][biː; bi] [prɪˈperd] [frʌm; frəm]
all the salt that will be needed in the soups or sauces to be prepared from
全部 这 盐 那 将要 是 需要 在 这 汤 或者 酱汁 到 是 准备 从
[,aɪˈtiː] ,
it ,
它 ,

制作汤或酱汁所需的所有盐，

[kæn; kən][biː; bi] [ˈædɪd] [wɪð; wɪθ] [ədˈvæntɪdʒ] ,
can be added with advantage ,
能 是 额外 和 优势 ,

可以添加，并带来优势，

[æz; əz][,aɪˈtiː] [bɪˈkʌmz] [ˈθɜːrəli] [ɪnˈkɔːrpeɪrɪtɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [stɑːk] [ænd; ənd][eɪdz][ɪn][ɪts]
as it becomes thoroughly incorporated with the stock and aids in its
作为 它 变成 彻底 公司 和 这 库存 和 艾滋病 在 它是
[,prezərˈveɪ](ə)n] .
preservation .
保存 .

因为它与库存完全融合，并有助于库存的保存。

[ˈkʊkɪŋ] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz][ɪn] [stɑːk] .
cooking vegetables in stock .
烹饪 蔬菜 在 库存 .

用高汤煮蔬菜。

[ˈmeni] [kʊk] [bʊks] [ˌrekəˈmend] [ˈpʊtɪŋ] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz][ˈɪntuː][ðə; ði] [stɑːk] [pɑːt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt]
Many cook books recommend putting vegetables into the stock pot with the meat
许多 厨师 图书 推荐 推杆 蔬菜 进入 这 库存 锅 和 这 肉
[ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ðem; ðəm] [-]
and cooking them [16]
和 烹饪 他们 [-]

许多烹饪书籍建议将蔬菜与肉一起放入汤锅中烹煮[16]

[ðə; ði] [seɪm] [lenkθ; lenθ][ʌv; əv][taɪm] .
the same length of time .
这 相同的 长度 的 时间 .

时间长度相同。

[bʌt; bət][æz; əz][ˈvedʒtəb(ə)lɪ] [ðæt] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz][wɪð; wɪθ] [miːt] [ɑːr; ər][æpt][tuː; tə] [ɡɪv]
But as vegetables that are cooked several hours with meat are apt to give
但 作为 蔬菜 那 是 煮熟 一些 小时 和 肉 是 易于 到 给
[ðə; ði] [stɑːk] [ə; eɪ][ræŋk] [teɪst] ,
the stock a rank taste ,
这 库存 一个 秩 品尝 ;
但是, 蔬菜与肉类一起炖煮几个小时, 很容易使高汤产生难闻的味道。

[ænd; ənd][ˈɔːlsʊʃ][tuː; tə] [kɔːz] [aɪ ˈtiː][tuː; tə] [fərˈment] [ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm] [ɪn][wɔːrm] [ˈweðər] ,
and also to cause it to ferment in a short time in warm weather ,
和 还 到 原因 它 到 发酵 在 一个 短的 时间 在 温暖的 天气 ;
而且在温暖的天气里还能使其在短时间内发酵。
[sʌtʃ] [ə; eɪ] [ˈmeθəd] [ɪz] [əbˈdʒekʃənəbl̩] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [stɑːk] .
such a method is objectionable in making stock .
这样的 一个 方法 是 令人反感的 在 制作 库存 .
这种制汤方法令人反感。

[wer] [rɪˈkɑːnəmi] [ɪz][ə; eɪ][ˈpraːmɪnənt][kənˌsɪdəˈreɪ(ə)n] , [ɔːr] [wer] [ðə; ði] [stɑːk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst]
Where economy is a prominent consideration , or where the stock is to be used
在哪里 经济 是 一个 著名的 考虑 , 或者 在哪里 这 库存 是 到 是 用过的
[ɪˈmiːdiətli] [ɪn] [suːp] ,
immediately in soup ,
立即地 在 汤 ;
如果经济性是主要考虑因素, 或者高汤要立即用于熬汤,

[aɪ ˈtiː][ɪz][pərˈhæps][æz; əz] [wel] [tuː; tə] [ˈsɪməɪ] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][ˈvedʒtəb(ə)lɪ] [təˈgeðər] [ə; eɪ]
it is perhaps as well to simmer the meat and vegetables together a
它 是 也许 作为 出色地 到 煨 这 肉 和 蔬菜 一起 一个
[səˈfɪ(ə)nt] [lenkθ; lenθ][ʌv; əv] [taɪm] [tuː; tə] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [ɔːl][ðər; ðər][ˈfleɪvər][ænd; ənd][ˈnuːtrəmənt] .
sufficient length of time to extract all their flavor and nutriment .
充足的 长度 的 时间 到 提炼 全部 他们的 味道 和 营养 .
或许最好将肉和蔬菜一起炖煮足够长的时间, 以充分提取它们的味道和营养。

[ˌklæsɪfɪˈkeɪ(ə)n] [ʌv; əv] [suːps] .
CLASSIFICATION OF SOUPS .
分类 的 汤 .
汤的分类。

[ˈæftər][ðə; ði] [stɑːk] [hæz; həz] [bɪn] [ˈpraːpərli] [meɪd] [ðər; ðər][ɪz] [kəmˈpærətɪvli] [ˈlɪt(ə)l] [ˈtrʌb(ə)l]
After the stock has been properly made there is comparatively little trouble
后 这 库存 有 到过 适当地 制成 那里 是 比较 小的 麻烦
[əˈtendɪŋ] [ðə; ði][ˌprepəˈreɪ(ə)n][ʌv; əv] [ˈeni] [kaɪnd][ʌv; əv] [suːp] [dɪˈzaɪrd] ;
attending the preparation of any kind of soup desired ;
参加 这 准备 的 任何 种类 的 汤 想要的 ;
高汤熬制好之后, 制作任何种类的汤都相对比较容易;

[ænd; ənd][aɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [prəˈsiːdɪd] [wɪð; wɪθ][æt; ət][wʌns] , [baɪ][ðə; ði] [əˈdɪ(ə)n] [ʌv; əv][ˈspaɪsɪz] ,
and it may be proceeded with at once , by the addition of spices ,
和 它 可能 是 继续 和 在 一次 , 经过 这 添加 的 香料 ,
也可以立即加入香料进行烹制。

[ˈvedʒtəb(ə)lɪ][ænd; ənd] [ˈʌðər] [ˈɑːrtɪk(ə)lɪz] , [ɔːr] [meɪ] [biː; bi][poʊˈspoʊnd] [tɪl] [əˈnʌðər] [deɪ] , [ænd; ənd]
vegetables and other articles , or may be postponed till another day , and
蔬菜 和 其他 文章 , 或者 可能 是 推迟 直到 其他 天 , 和
[fɔːr; fər] [əˈnʌðər] [əˈkeɪʒn] .
for another occasion .
为了 其他 场合 .
蔬菜和其他物品, 或者可以推迟到另一天, 在另一个场合。

[ðə; ði][və'raɪəti][ʌv; əv] [su:ps] [ɪz] [i'limitəbl] [ænd; ənd][kæn; kən][bi;; bi] [ɪn'kri:st] ['ɔ:lmoʊst] [ɪn'defɪnətli] ,
The variety of soups is illimitable and can be increased almost indefinitely ,
这 种类 的 汤 是 无限的 和 能 是 增加 几乎 无限期 ,
[æz; əz][,aɪ 'ti:] [rɪ'kwairz] [bʌt; bət][ə; eɪ] [-]
as it requires but a [17]
作为 它 需要 但 一个 [-]

汤的种类是无穷无尽的，而且几乎可以无限增加，因为它只需要[17]

[nu:] [kɑ:mbɪ'nei](ə)n][ʌv; əv] [mə'tɪriəlz] [tu;; tə][ɪn'tart(ə)][ə; eɪ] [su:p] [tu;; tə][ə; eɪ] [dɪ'stɪŋktɪv] [neɪm] ,
new combination of materials to entitle a soup to a distinctive name ,
新的 组合 的 材料 到 标题 一个 汤 到 一个 独特的 姓名 ,
采用新的原料组合，为汤品赋予一个独特的名称。

[ænd; ənd][æz; əz] [groʊ'tesk] [ə; eɪ][wʌn][æz; əz][ɪts][ə'ɾɪdʒɪneɪtər] [meɪ] [tʃu:z] [tu;; tə] [br'stoʊ] [ə'pɑ:n][,aɪ 'ti:]
and as grotesque a one as its originator may choose to bestow upon it
和 作为 怪诞 一个 一 作为 它是 鼻祖 可能 选择 到 赐给 之上 它
.
:
.

以及它的创造者可能赋予它的任何怪诞的形象。

[ɔ:l] [su:ps] , [haʊ'evər] , [kæn; kən][bi;; bi] ['klæsɪfaɪd] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] ['ʌndər] [faɪv] ['hedz] , [vɪz] . : [wʌn]
All soups , however , can be classified and arranged under five heads , viz . : 1
全部 汤 , 然而 , 能 是 分类 和 安排 在下面 五 头部 , 即 . : 1
.
:
.

然而，所有汤都可以归类为五大类，即：1.

[pleɪn] [su:p] . [tu:'tu:] .
Plain soup . 2 .
清楚的 汤 . 2 .

清汤。2.

[klɪr] [su:p] .
Clear soup .
清除 汤 .

清汤。

[θri:] . ['vedʒtəb(ə)] [su:p] . [fɔ:r] .
3 . Vegetable soup . 4 .
3 . 蔬菜 汤 . 4 .

3. 蔬菜汤。4.

[waɪt] [su:p] . [faɪv] .
White soup . 5 .
白色的 汤 . 5 .

白汤。5.

[mɪkst] [su:p] .
Mixed soup .
混合 汤 .

什锦汤。

[tu;; tə][wʌn][ɔ:r][ðə; ði] ['ʌðər] [ʌv; əv] [ði:z] [dɪ'vɪʒnz] ['evriθɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['neɪtʃər] [ʌv; əv] [su:p] [bɪ'lɒŋz] ;
To one or the other of these divisions everything in the nature of soup belongs ;
到 一 或者 这 其他 的 这些 部门 一切 在 这 自然 的 汤 属于 ;
汤的本质可以归入这两种分类中的一种；

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [ɪnˈtelɪdʒənt] [θɔ:t] [wɪl] [ɪˈneɪb(ə)] [ðə; ði] [kʊk] [tu:; tə] [sɪˈlekt] [ðə; ði] [məˈtɪriəlz]
and a little intelligent thought will enable the cook to select the materials
和 一个 小的 聪明的 想法 将要 使能够 这 厨师 到 选择 这 材料
[əˈdæptɪd] [tu:; tə] ,
adapted to ,
改编 到 ,
稍加思考, 厨师就能选择合适的食材。

[ænd; ənd] [əˈprɒpriət] [fɔ:r; fər][ju:z][ɪn] [i:t] [dɪˈvɪʒ(ə)n] .
and appropriate for use in each division .
和 合适的 为了 使用 在 每个 分配 .
适用于各部门使用。

[ˈfleɪvər][ænd; ənd][ˈkʌlə] [ʌv; əv] [su:p] .
flavor and color of soup .
味道 和 颜色 的 汤 .
汤的味道和颜色。

[ðə; ði][ˈfleɪvər] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈsɔ:lɪd] [məˈtɪriəl] , [ɪːðər] [ˈænɪm(ə)] [ɔ:r][ˈvedʒtəb(ə)] [frʌm; frəm] [wɪt] [ə; eɪ]
The flavor of the solid material , either animal or vegetable from which a
这 味道 的 这 坚硬的 材料 , 任何一个 动物 或者 蔬菜 从 哪个 一个
[su:p] [teɪks] [ɪts] [neɪm] ,
soup takes its name ,
汤 需要 它是 姓名 ,
汤的名称来源于其所用的固体原料, 无论是动物还是植物。

[ʃʊd; ʃəd] [ˈɔ:lweɪz] [prɪˈdɑ:mɪneɪt] [wen] [ðə; ði] [su:p] [ɪz] [sɜ:rvd] ,
should always predominate when the soup is served ,
应该 总是 占主导地位 什么时候 这 汤 是 服务 ,
汤上桌时, 汤应该始终占据主导地位。

[ænd; ənd][ˈoʊnli] [sʌt] [ˈspaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈædɪd] [ɪn][ɪts][ˌprepəˈreɪ(ə)n][æz; əz][hæv; həv][ə; eɪ] [ˈtendənsi]
and only such spices should be added in its preparation as have a tendency
和 仅有的 这样的 香料 应该 是 额外 在 它是 准备 作为 有 一个 趋势
[tu:; tə] [brɪŋ] [aʊt] ,
to bring out ,
到 带来 出去 ,
烹制过程中只应添加那些能凸显其风味的香料。

[ænd; ənd] [ˈpɜ:rfɪktli] [dɪˈveləp] [ðə; ði][ˈfleɪvər] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈdɑ:mɪnənt][ˈɑ:rtɪk(ə)] .
and perfectly develop the flavor of the dominant article .
和 完美 发展 这 味道 的 这 主导的 文章 .
并完美地展现出主导文章的风味。

[ðɪs] [ˌpra:pəˈzɪ(ə)n][houldz] [gʊd] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kənˈfɔ:md] [tu:; tə][ˈɔ:lsəʊ] , [ɪn][rɪˈgɑ:rd][tu:; tə]
This proposition holds good , and should be conformed to also , in regard to
这 主张 持有 好的 , 和 应该 是 符合 到 还 , 在 看待 到
[ðə; ði][ˈkʌlə] ;
the color ;
这 颜色 ;
这一主张同样适用, 并且在颜色方面也应该如此;

[soʊ][fa:r] , [æt; ət] [-]
so far , at [18]
所以 远的 , 在 [-]
到目前为止, 在[18]

[ˈliːst] , [æz; əz][tuː; tə][prəˈhɪbɪt] [ðə; ði] [ˌɪntrəˈdʌk(ə)n] [ʌv; əv][dɑːrk] [ˈkʌlərd] [ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˈspɑːsɪz] ,
least , **as** **to** **prohibit** **the** **introduction** **of** **dark** **colored** **vegetables** , **spices** ,
至少 , 作为 到 禁止 这 介绍 的 黑暗的 有色 蔬菜 , 香料 ,
[et ˈsetərə; ,ɪt ˈsetərə] . , [ˈɪntuː] [laɪt] [ˈkʌlərd] [suːps] .
etc : , **into** **light** **colored** **soups** .
ETC : , 进入 光 有色 汤 .

至少, 禁止在浅色汤中加入深色蔬菜、香料等。

[rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði] [ɡriːs] .
removing **the** **grease** .
移除 这 润滑脂 .

去除油脂。

[brɪˈfɔːr] [ˈjuːzɪŋ] [stɑːk] [fɔːr; fər] [suːp] ,
Before **using** **stock** **for** **soup** ,
前 使用 库存 为了 汤 ,

用高汤熬汤之前,

[ðə; ði][fɜːrst] [θɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] [dʌn] [ɪz][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][,aɪ ˈtiː][ɔːl] [suːˈpɜːrfluəs] [ɡriːs] .
the **first** **thing** **to** **be** **done** **is** **to** **remove** **from** **it** **all** **superfluous** **grease** .
这 第一的 事物 到 是 完毕 是 到 消除 从 它 全部 多余 润滑脂 .

首先要做的是去除多余的油脂。

[wen] [,aɪ ˈtiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [wɪˈðəʊt] [ˈbiːɪŋ] [pərˈmɪtɪd] [tuː; tə] [kuːl] ,
When **it** **is** **to** **be** **used** **without** **being** **permitted** **to** **cool** ,
什么时候 它 是 到 是 用过的 没有 存在 允许 到 凉爽的 ,

当未经冷却即使用时,

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][koʊld][ˈwɔːtər] [pɔːd] [ˈɪntuː][,aɪ ˈtiː][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [streɪnd] ,
a **little** **cold** **water** **poured** **into** **it** **as** **soon** **as** **strained** ,
一个 小的 寒冷的 水 倾倒 进入 它 作为 很快 作为 紧张 ,

过滤后立即倒入少量冷水。

[wɪl] [kɔːz] [ðə; ði] [ɡriːs] [tuː; tə][raɪz][tuː; tə][ðə; ði] [ˈsɜːrfɪs] [soʊ][,aɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi] [skɪmd] [ɔːf]
will **cause** **the** **grease** **to** **rise** **to** **the** **surface** **so** **it** **can** **be** **skimmed** **off**
将要 原因 这 润滑脂 到 上升 到 这 表面 所以 它 能 是 脱脂 离开
[wɪˈðəʊt] [ˈdɪfɪkəltɪ] .
without **difficulty** .
没有 困难 .

会使油脂浮到表面, 以便轻松撇除。

[ɪf] [,aɪ ˈtiː][ɪz][set][əˈsaɪd] [tɪl] [koʊld] ,
If **it** **is** **set** **aside** **till** **cold** ,
如果 它 是 放 旁边 直到 寒冷的 ,

如果放置至冷却,

[ðə; ði] [ɡriːs] [wɪl] [fɔːrm][ɪn][ə; eɪ] [keɪk] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [stɑːk] ,
the **grease** **will** **form** **in** **a** **cake** **on** **the** **top** **of** **the** **stock** ,
这 润滑脂 将要 形式 在 一个 蛋糕 在 这 顶部 的 这 库存 ,

油脂会在汤汁表面形成一层油饼。

[ænd; ænd][kæn; kən][biː; bi][ˈteɪkən] [ɔːf] [wen] [kənˈviːniənt] , [bʌt; bət] , [æz; əz][,aɪ ˈtiː] [ɪksˈkluːdz] [ðə; ði] [er] ,
and **can** **be** **taken** **off** **when** **convenient** , **but** , **as** **it** **excludes** **the** **air** ,
和 能 是 已采取 离开什么时候 方便的 , 但 , 作为 它 不包括 这 空气 ,

而且可以随时取下, 但是, 由于它不透气,

[,aɪ ˈtiː][ɪz] [ˈbetər] [tuː; tə][let][,aɪ ˈtiː] [rɪˈmeɪn] [tɪl] [ðə; ði] [stɑːk] [ɪz] [ˈniːdɪd] .
it **is** **better** **to** **let** **it** **remain** **till** **the** **stock** **is** **needed** .
它 是 更好的 到 让 它 保持 直到 这 库存 是 需要 .

最好让它留在那里, 等到需要的时候再使用。

[klæs] [wʌn] .
CLASS ONE .
班级 一 .

一年级。

[pleɪn] [su:ps] .
plain soups .
清楚的 汤 .

清汤。

[pleɪn] [su:p] , [ɪn][ɪts] [striktɪst] [sens] , [ɪz] ['i:ðər] ['sɪmp(ə)l][ɔ:r]['kɑ:mpaʊnd] [stɑ:k] ['si:znd] [wɪð; wɪθ]
Plain soup , in its strictest sense , is either simple or compound stock seasoned with
清楚的 汤 , 在 它是 最严格的 感觉 , 是 任何一个 简单的 或者 化合物 库存 经验丰富的 和
[sɔ:lt] ,
salt ,
盐 ,

严格意义上的清汤, 指的是用盐调味的简单高汤或复合高汤。

[ɔ:r][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .
or with salt and pepper .
或者 和 盐 和 胡椒 .

或者加盐和胡椒粉。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][greɪnz][ɔ:r][greɪn] ['prɑ:dʌkt] ,
The addition of some of the grains or grain products ,
这 添加 的 一些 的 这 谷物 或者 粮食 产品 ,
[ɪ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][greɪnz][ɔ:r][greɪn] ['prɑ:dʌkt] ,
添加一些谷物或谷物制品,

[dʒen(ə)rəli] [im'pru:vz] [ðə; ði]['fleɪvər][ænd; ənd] [ɪn'kri:sɪz] [ðə; ði] ['nu:trətɪv] ['vælju:] [ʌv; əv] ['eni] ['sɪmp(ə)l]
generally improves the flavor and increases the nutritive value of any simple
一般来说 改善 这 味道 和 增加 这 营养 价值 的 任何 简单的
[su:p] [ɔ:r] [-]
soup or [19]
汤 或者 [-]

通常能改善任何简单汤的味道并增加其营养价值[19]

[brɔ:θ] , [bʌt; bət] [dʌz] [nɑ:t] [teɪk] [aɪ 'ti:] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði]['kætəɡɔ:ri][ʌv; əv][pleɪn] [su:p] .
broth , but does not take it out of the category of plain soup .
肉汤 , 但 做 不是 拿 它 出去 的 这 类别 的 清楚的 汤 .

虽然是肉汤, 但仍然属于清汤的范畴。

[prə:ˌmɪnənt] [ə'mʌŋ] , [ænd; ənd] ['straɪkɪŋli] [ɪ'lʌstrətɪv] [ʌv; əv] [ðɪs] [klæs] [ʌv; əv] [su:ps] , [ɪz]
Prominent among , and strikingly illustrative of this class of soups , is
著名的 之中 , 和 引人注目 举例说明 的 这 班级 的 汤 , 是
[prə:ˌmɪnənt] [ə'mʌŋ] , [ænd; ənd] ['straɪkɪŋli] [ɪ'lʌstrətɪv] [ʌv; əv] [ðɪs] [klæs] [ʌv; əv] [su:ps] , [ɪz]
其中最突出、最具代表性的是.....

[pleɪn] ['tʃɪkɪn] [su:p] .
plain chicken soup .
清楚的 鸡 汤 .

清鸡汤。

[ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [faʊl] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [stɑ:k] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [meɪd] ,
The flesh of the fowl from which the stock is to be made ,
这 肉 的 这 鸡 从 哪个 这 库存 是 到 是 制成 ,
[ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [faʊl] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [stɑ:k] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [meɪd] ,
用来熬制高汤的禽肉,

[ʃʊd; ʃəd] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [breɪst] , [bi:; bi] [kʌt] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [ænd; ənd]
should , with the exception of the breast , be cut into small pieces , and
应该 , 和 这 例外 的 这 胸部 , 是 切 进入 小的 件 , 和
[ðə; ði] [bəʊnz] ['brʊskən] .
the bones broken .
这 骨头 破碎的 .
[ðə; ði] [bəʊnz] ['brʊskən] .
除了鸡胸肉以外, 其他部位都应该切成小块, 骨头也要敲碎。

[ðə; ði] [breɪst] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][skɪn][æz; əz]['pɜːrɪkt][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]
The breast , with the skin as perfect as possible , should be placed in the
这 胸部 , 和 这 皮肤 作为 完美的 作为 可能的 , 应该 是 放置 在 这
[pɑːt] [hoʊl] ,
pot whole ,
锅 所有的 ,

鸡胸肉要尽可能保持皮整完好，整个放入锅中。

[ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [prɪ'perd] [mə'tɪriəl] , [ænd; ənd] [rɪ'muːvd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['tendər] .
on top of the prepared material , and removed as soon as tender .
在 顶部 的 这 准备 材料 , 和 已移除 作为 很快 作为 投标 .

将食材放在准备好的食材上，待其变软后立即取出。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv] [stɑːk] , [wen] [streɪnd] [ænd; ənd] [skɪmd] , [eɪ diː 'diː][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv]
To each quart of stock , when strained and skimmed , add an ounce of
到 每个 夸脱 的 库存 , 什么时候 紧张 和 脱脂 , 添加 一个 盎司 的
[raɪs] ,
rice ,
米 ,

每夸脱高汤过滤撇去浮沫后，加入一盎司大米。

[ænd; ənd][let] ['sɪməɪ] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən] ['aʊər] , [ðen] [eɪ diː 'diː][ðə; ði] [breɪst] [ʌv; əv][ðə; ði]
and let simmer three - quarters of an hour , then add the breast of the
和 让 煨 三 - 四分之一 的 一个 小时 , 然后 添加 这 胸部 的 这
[tʃɪkɪn] ,
chicken ,
鸡 ,

小火慢炖四十五分钟，然后加入鸡胸肉。

[kʌt][ɪn][daɪs] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪnst] ['pɑːrslɪ] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .
cut in dice , a little minced parsley , and salt and pepper to taste .
切 在 骰子 , 一个 小的 剁碎 香菜 , 和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

切成丁，加入少许切碎的欧芹，以及适量的盐和胡椒粉。

[pleɪn] ['tʃɪkɪn] [suːp] [ɪz] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [ɪf] [ə'baʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [raʊnd] [sterk] [biː; bi] [kʌt] [ʌp]
Plain chicken soup is much improved if about a pound of round steak be cut up
清楚的 鸡 汤 是 很多 改进 如果 关于 一个 磅 的 圆形的 牛排 是 切 向上
[ænd; ənd] [kʊkt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [faʊl] .
and cooked with the fowl .
和 煮熟 和 这 鸡 .

如果将大约一磅的牛腩肉切成小块，与鸡一起煮，清淡的鸡汤味道会好很多。

[tuː; tə] [ðɪs] [suːp] [eɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] , ['θɪkən] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd]['fleɪvər]
To this soup add a pint of sweet cream , thicken with flour , and flavor
到 这 汤 添加 一个 品脱 的 甜的 奶油 , 加厚 和 面粉 , 和 味道
[ˈhaɪli] [wɪð; wɪθ] ['seləri] ,
highly with celery ,
高度 和 芹菜 ,

在这道汤里加入一品脱甜奶油，用面粉勾芡，并用芹菜充分调味。

[ænd; ənd][ðə; ði]['prɑːdʌkt] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [mʌtʃ] [əd'maɪəd] [waɪt] [suːp] — [kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] [suːp] ;
and the product will be a much admired white soup — cream of celery soup ;
和 这 产品 将要 是 一个 很多 钦佩 白色的 汤 — 奶油 的 芹菜 汤 ;

而这款产品将是一款备受赞誉的白色汤——奶油芹菜汤；

— [ɔːr] [ɪf] [ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd] [kriːm] [biː; bi][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] ,
— or if the celery and cream be omitted ,
— 或者如果 这 芹菜 和 奶油 是 省略 ,
——或者如果省略芹菜和奶油的话，

[ðə; ði] [ə'di](ə)n] [ʌv; əv][hæf][ə; ei] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['kɜ:ri] ['paʊdər] [wɪl] [træns'fɔ:rm][,ai 'ti:]['ɪntu:][ə; ei]
the addition of half a teaspoonful of curry powder will transform it into a
这 添加 的 一半 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 将要 转换 它 进入 一个
[tʃɔɪs] [,mʌlɪgə'tɔ:ni] [su:p] . [-]
choice Mulligatawny soup . [20]
选择 穆里加托尼 汤 . [-]

加入半茶匙咖喱粉，即可将其变成美味的马利加塔尼汤。[20]

[klæs] [tu:] .
CLASS TWO .
班级 二 .

二年级。

[klɪr] [su:ps] .
clear soups .
清除 汤 .

清汤。

[klɪr] [su:p] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm]['sɪmp(ə)l][ɔ:r]['kɑ:mpaʊnd] [stɑ:k] , [baɪ] ['streɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['klərə,fɑɪɪŋ] .
Clear soup is made from simple or compound stock , by straining and clarifying .
清除 汤 是 制成 从 简单的 或者 化合物 库存 , 经过 紧张 和 澄清 .

清汤是用简单的或复合的高汤，经过过滤和澄清制成的。

[,ai 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] ['si:znd] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['kɒndɪmənt] , [ɔ:r][wɪð; wɪθ]
It can be seasoned with salt , pepper and other condiments , or with
它 能 是 经验丰富的 和 盐 , 胡椒 和 其他 调味品 , 或者 和
[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ə'loʊn] .
salt and pepper alone .
盐 和 胡椒 独自的 .

可以用盐、胡椒粉和其他调味料调味，也可以只用盐和胡椒粉调味。

[ɪn][ðə; ði][,prepə'reɪ](ə)n] [ʌv; əv] [klɪr] [su:ps] , [hɜ:rb] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lɪz][ɑ:r; ər] ['fri:kwəntli]
In the preparation of clear soups , herbs , spices and vegetables are frequently
在 这 准备 的 清除 汤 , 草药 , 香料 和 蔬菜 是 频繁地
[kʊkt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [stɑ:k] ,
cooked with the stock ,
煮熟 和 这 库存 ,

制作清汤时，通常会将香草、香料和蔬菜与高汤一起烹煮。

[ænd; ənd] [streɪnd] [aʊt] , [ænd; ənd][ðə; ði] [su:p] [ðen] ['klærɪfaɪd] .
and strained out , and the soup then clarified .
和 紧张 出去 , 和 这 汤 然后 澄清 .

然后滤出，汤就变得清澈了。

[ɔ:l] [su:ps] [ðæt] [ɑ:r; ər] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ə; ei][faʊn'deɪ](ə)n] [ʌv; əv] ['klærɪfaɪd] [stɑ:k] ,
All soups that are made with a foundation of clarified stock ,
全部 汤 那 是 制成 和 一个 基础 的 澄清 库存 ,

所有以澄清高汤为底料的汤，

[ɔ:r] [ðæt] [hæv; həv] [klɪr] [su:p] [fɔ:r; fər][ə; ei] [beɪs] , [kæn; kən][bi:; bi] ['θɪkənd] [wɪð; wɪθ] ['æroʊ] [ru:t] ,
or that have clear soup for a base , can be thickened with arrow root ,
或者 那 有 清除 汤 为了 一个 根据 , 能 是 增稠 和 箭 根 ,

或者以清汤为底料的汤，可以用葛粉勾芡。

[kɔ:rn] [stɑ:rtɪ] [ænd; ənd]['sɪmələɹ]['ɑ:rtɪk(ə)lɪz] , [ɔ:r] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['veriəs] ['vedʒtəb(ə)lɪz] , ['sɪriəls] ,
corn starch and similar articles , or flavored with various vegetables , cereals ,
玉米 淀粉 和 相似的 文章 , 或者 调味 和 各种各样的 蔬菜 , 谷物 ,
[,et 'setərə; ,ɪt 'setərə] . ,
etc : ,
ETC . ,

玉米淀粉及类似制品，或添加各种蔬菜、谷物等调味料的制品，

[wɪˈðəʊt] [ˈluːzɪŋ] [ðer; ðər] [dɪˈstɪŋktɪv] [neɪm] [ɔːr] [ˈkærəktər] ,
without losing their distinctive name or character ,
没有 输 他们的 独特的 姓名 或者 特点 ,

在不失去其独特名称或特征的前提下，

[prəˈvaɪdɪd] [ker] [biː; bi][ˈteɪkən][tuː; tə][juːz][ˈoʊnli] [sʌt] [ˈɑːrtɪk(ə)lz][æz; əz] [wɪl] [nɑːt][ˈɪndʒər][ðə; ði] [ˈklɪrənəs]
provided care be taken to use only such articles as will not injure the clearness
假如 关心 是 已采取 到 使用 仅有的 这样的 文章 作为 将要 不是 损伤 这 清晰度
[ʌv; əv][ðə; ði] [suːp] .
of the soup .
的 这 汤 .

但要注意，所用物品不得影响汤的清澈度。

[æz; əz] [ˈeksələnt] [,ɪləˈstreɪʃəns] [ʌv; əv] [ðɪs] [klæs] [ʌv; əv] [suːps] [teɪk] —
As excellent illustrations of this class of soups take —
作为 出色的 插图 的 这 班级 的 汤 拿 —

正如这类汤的绝佳插图所示——

[noʊ] . [wʌŋ] . — [ˈæmbər] [suːp] .
No 1 — amber soup .
不 1 — 琥珀色 汤 .

第一名——琥珀汤。

[pʊt][ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [slaɪst] [ˈʌŋjən] , [ˈkærət] , [ˈtɜːrniɪp][ænd; ɐnd][ˈpɑːrsniɪp] , [fraɪd][tuː; tə][ə; eɪ]
Put a gill each of sliced onion , carrot , turnip and parsnip , fried to a
放 一个 鳃 每个 的 切片 洋葱 , 胡萝卜 , 芜菁 和 欧防风 , 油煎 到 一个
[ˈdelɪkət] [braʊn] ,
delicate brown ,
精美的 棕色的 ,

将切好的洋葱、胡萝卜、芜菁和欧洲防风草各取一勺，煎至金黄色。

[təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈbɪts][ʌv; əv][hæm][ɔːr][ˈbeɪkən][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər][fraɪd] ,
together with the bits of ham or bacon with which they were fried ,
一起 和 这 比特 的 火腿 或者 熏肉 和 哪个 他们 是 油煎 ,

连同煎炸时一起煎炸的火腿或培根碎屑，

[ˈɪntuː][ə; eɪ] [suːp] [ˈket(ə)l] ; [eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðəm; ðəm][ə; eɪ][sprɪɡ] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ˈpɑːrsli] [ænd; ɐnd] [taɪm] ,
into a soup kettle ; add to them a sprig each of parsley and thyme ,
进入 一个 汤 壶 ; 添加 到 他们 一个 枝 每个 的 香菜 和 百里香 ,

将混合物倒入汤锅中；加入一小枝欧芹和一小枝百里香，

[hæf][ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [tuː] [-]
half a bay leaf , two [21]
一半 一个 湾 叶子 , 二 [-]

半片月桂叶，两个[21]

[kloʊvz] , [faɪv] [ˈpepər] [kɔːrnz] , [ænd; ɐnd][ˈklʌvər][wɪð; wɪθ][faɪv] [kwɔːts] [ʌv; əv][pleɪn][ɔːr][ˈkɑːmpaʊnd] [stɔːk]
cloves , five pepper corns , and cover with five quarts of plain or compound stock
丁香 , 五 胡椒 玉米 , 和 覆盖 和 五 夸脱 的 清楚的 或者 化合物 库存
.
:
.

加入丁香、五粒胡椒粒，再倒入五夸脱清汤或复合汤。

[ˈsɪməɪ] [ˈdʒentli][fɔːr; fər][æŋ; ən][ˈaʊər] , [streɪn] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ɡriːs] , [ænd; ɐnd][ˈklærəfaɪ] .
Simmer gently for an hour , strain , remove the grease , and clarify .
煨 轻轻地 为了 一个 小时 , 拉紧 , 消除 这 润滑脂 , 和 阐明 .

小火慢炖一小时，过滤，撇去油脂，澄清。

[hi:t] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl]
Heat to boiling point , season with salt and pepper , add a tablespoonful
热 到 沸腾 观点 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 添加 一个 一汤匙
[ʌv; əv][ˈkærəml; 'kɑ:rlml][ænd; ənd] [sɜ:rv] .
of caramel and serve .
的 焦糖 和 服务 :
加热至沸腾, 用盐和胡椒调味, 加入一汤匙焦糖即可食用。

[ɪf] ['prɑ:pərli] [meɪd] , [ænd; ənd] ['kerfəli] [streɪnd] [ænd; ənd][ˈklærɪfaɪd] , [ðɪs] [su:p] [wɪl] [bi:; bi][æz; əz]
If properly made , and carefully strained and clarified , this soup will be as
如果 适当地 制成 , 和 小心 紧张 和 澄清 , 这 汤 将要 是 作为
[træns'pærənt][æz; əz][ˈæmbər] .
transparent as amber .
透明的 作为 琥珀色 :
如果制作得当, 并经过仔细过滤和澄清, 这道汤会像琥珀一样清澈透明。

[noʊ] . [tu:'tu:] . — [tə'meɪtoʊ] [su:p] .
No 2 — tomato soup .
不 : 2 : — 番茄 汤 :
第二名——番茄汤。

[tu:; tə] [fɔ:r] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [klɪr] [su:p] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [streɪnd] [stu:d] [tə'meɪtoʊ] ,
To four quarts of clear soup , add a quart of strained stewed tomato ,
到 四 夸脱 的 清除 汤 , 添加 一个 夸脱 的 紧张 炖 番茄 ,
在四夸脱清汤中加入一夸脱过滤后的炖番茄,

[ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [i:tʃ] [ʌv; əv][kɔ:rn] [stɑ:rtʃ] [ænd; ənd] ['bʌtər]
a teaspoonful of sugar , a tablespoonful each of corn starch and butter
一个 一茶匙 的 糖 , 一个 一汤匙 每个 的 玉米 淀粉 和 黄油
[stɜ:rd] [tə'geðər] ,
stirred together ,
搅拌 一起 ,
将一茶匙糖、一汤匙玉米淀粉和一汤匙黄油搅拌在一起。

[ænd; ənd][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .
and salt and pepper to taste .
和 盐 和 胡椒 到 品尝 :
加盐和胡椒粉调味。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Boil a few minutes and serve .
熬 一个 很少 分钟 和 服务 :
煮几分钟即可食用。

[noʊ] . [θri:] . — [ˌdʒu:li'en] [su:p] .
No 3 — julienne soup .
不 : 3 : — 朱莉安 汤 :
第3道菜——细丝汤。

[tu:; tə] [fɔ:r] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [klɪr] [su:p] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [gɪl] [i:tʃ] [ʌv; əv] ['kærət] , ['pɑ:rsnɪp] ,
To four quarts of clear soup , add a gill each of carrot , parsnip ,
到 四 夸脱 的 清除 汤 , 添加 一个 鳃 每个 的 胡萝卜 , 欧防风 ,
在四夸脱清汤中, 分别加入一吉尔胡萝卜、一吉尔欧防风、

['tɜ:rnɪp] , ['seləri] , [strɪŋ] [bi:nz] , [kɔ:r] [ʌv; əv] ['letɪs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l] ['ʌŋjən] ,
turnip , celery , string beans , core of lettuce , and a small onion ,
芜菁 , 芹菜 , 细绳 豆子 , 核 的 莴苣 , 和 一个 小的 洋葱 ,
芜菁、芹菜、四季豆、生菜芯和一个小洋葱,

[kʌt][ˈɪntu:] [θɪn] ['pi:sɪz] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][lenkθ; lenθ] ,
cut into thin pieces about an inch in length ,
切 进入 薄的 件 关于 一个 英寸 在 长度 ,
切成约一英寸长的细条,

[ænd; ənd] ['sɪmə] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ɔ:l][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; ə] ['tendə] .
and simmer gently until all the vegetables are tender .
和 煨 轻轻地 直到 全部 这 蔬菜 是 投标 .

用小火慢炖，直到所有蔬菜都变软。

[ˈsi:z(ə)n][tu:; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepə] , [ænd; ənd][ten][ɔ:r] [ˈfɪfti:n] ['mɪnɪts] [br'fɔ:r]
Season to taste with salt and pepper , and ten or fifteen minutes before
季节 到 品尝 和 盐 和 胡椒 , 和 十 或者 十五 分钟 前
[ˈsɜ:rvɪŋ] [ðə; ði] [su:p] ,
serving the soup ,
服务 这 汤 ,

用盐和胡椒粉调味，并在上菜前十分钟或十五分钟再煮。

[pʊt]['ɪntu:][,aɪ 'ti:][ə; eɪ] [fju:] ['wɔ:tə] [kres] [ɔ:r][sʌm; səm] ['sɔ:rəl] [li:vz] .
put into it a few water cresses or some sorrel leaves .
放 进入 它 一个 很少 水 豆瓣菜 或者 一些 酢浆草 树叶 .

放入几片西洋菜或一些酢浆草叶子。

[ɪf] [ɔ:l][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; ə][nɑ:t] ['redɪli] [əb'teɪnəb(ə)l] ,
If all the vegetables are not readily obtainable ,
如果全部 这 蔬菜 是 不是 容易 可获得 ,

如果并非所有蔬菜都能轻易获得，

[wʌn][ɔ:r] [mɔ:r] [ʌv; əv][ðem; ðəm][kæn; kən][bi:; bi][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] [wɪ'dʌʊt] ['sɪriəs] ['detrɪmənt] [tu:; tə]
one or more of them can be omitted without serious detriment to
一 或者 更多的 的 他们 能 是 省略 没有 严肃的 损害 到
[i:ðə] [ðə; ði]['fleɪvə][ɔ:r][ˈtaɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [su:p] . [-]
either the flavor or title of the soup . [22]
任何一个 这 味道 或者 标题 的 这 汤 . [-]

省略其中一种或多种配料，不会对汤的味道或名称造成严重损害。[22]

[klæs] [θri:] .
CLASS THREE .
班级 三 .

三年级。

['vedʒtəb(ə)l] [su:ps] .
vegetable soups .
蔬菜 汤 .

蔬菜汤。

['vedʒtəb(ə)l] [su:p] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] [i:ðə] ['sɪmp(ə)l][ɔ:r]['kɑ:mpaʊnd] [stɔ:k] ;
Vegetable soup is made by cooking vegetables in either simple or compound stock ;
蔬菜 汤 是 制成 经过 烹饪 蔬菜 在 任何一个 简单的 或者 化合物 库存 ;

蔬菜汤是用蔬菜在普通高汤或复合高汤中煮制而成的；

[ɔ:r][ə; eɪ]['speɪ(ə)l] [stɔ:k] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'perd] [baɪ] ['ædɪŋ] ['wɔ:tə][ɔ:r][mɪlk][tu:; tə][ðə; ði][dʒu:s]
or a special stock may be prepared by adding water or milk to the juice
或者 一个 特别的 库存 可能 是 准备 经过 添加 水 或者 牛奶 到 这 汁
[ɪk'stræktɪd][frʌm; frəm]['vedʒtəb(ə)lz] .
extracted from vegetables .
提取 从 蔬菜 .

或者，也可以在蔬菜榨汁中加入水或牛奶来制备特制高汤。

[ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [su:p] [meɪ] [kən'teɪn][bʌt; bət][ə; eɪ]['sɪŋ(ə)l]['vedʒtəb(ə)l] ; [ɔ:r][,aɪ 'ti:] [meɪ] [kən'teɪn][ə; eɪ]
A vegetable soup may contain but a single vegetable ; or it may contain a
一个 蔬菜 汤 可能 包含 但 一个 单身的 蔬菜 ; 或者 它 可能 包含 一个
[və'raɪəti][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,
variety of vegetables ,
种类 的 蔬菜 ,

蔬菜汤可能只包含一种蔬菜；也可能包含多种蔬菜。

[ænd; ənd][biː; bi][ʌv; əv][ˈeni] [ˈkʌlər] [dɪˈzaɪrd] .
and be of any color desired .
和 是 的 任何 颜色 想要的 .

可以是任何你想要的颜色。

[ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ə; eɪ][lɔːŋɡər][ɔːr] [ˈɔːrtər] [taɪm] , [ænd; ənd][left][ɪn] ,
The vegetables may be cooked a longer or shorter time , and left in ,
这 蔬菜 可能 是 煮熟 一个 更长 或者 较短 时间 , 和 左边 在 ,
蔬菜可以煮更长时间或更短时间, 然后留在锅里。

[ɔːr] [streɪnd] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [su:p] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] [ɔːr][ˈfænsi] .
or strained out of the soup according to taste or fancy .
或者 紧张 出去 的 这 汤 根据 到 品尝 或者 想要 .

或者根据口味或喜好从汤中滤出。

[noʊ] . [wʌŋ] . — [pleɪn][ˈvedʒtəb(ə)l] [su:p] .
No . 1 . — plain vegetable soup .
不 . 1 . — 清楚的 蔬菜 汤 .

第一名——清汤蔬菜汤。

[tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɔːk] [eɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ɡɪl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [slaɪst] [ˈkærət] , [ˈtɜːrnɪp] ,
To three quarts of stock add a gill each of sliced carrot , turnip ,
到 三 夸脱 的 库存 添加 一个 鳃 每个 的 切片 胡萝卜 , 芜菁 ,
在三夸脱高汤中加入一吉尔切片的胡萝卜、一吉尔切片的芜菁,

[ˈpɑːrsnɪp][ænd; ənd][ˈʌŋjən] , [ænd; ənd] [ˈsɪmə] [ˈdʒentli][tɪl] [ˈtendər] .
parsnip and onion , and simmer gently till tender .
欧防风 和 洋葱 , 和 煨 轻轻地 直到 投标 .

加入欧防风和洋葱, 小火慢炖至软烂。

[hæf] [æn; ən][ˈaʊər] [brɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] , [eɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [stɔːk] [ʌv; əv] [ˈseləri] [kʌt][ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] ,
Half an hour before serving , add a stalk of celery cut in small pieces ,
一半 一个 小时 前 服务 , 添加 一个 茎 的 芹菜 切 在 小的 件 ,
上菜前30分钟, 加入切成小段的芹菜。

[ɔːr] [tuː] [ɔːr] [θriː] [sprɪgz][ʌv; əv] [ˈpɑːrslɪ] .
or two or three sprigs of parsley .
或者 二 或者 三 枝条 的 香菜 .

或者两三枝欧芹。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[ə; eɪ] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv][pleɪn][ˈvedʒtəb(ə)l] [su:ps] [kwart] [ˈdɪfrənt] [ɪn] [ˈkærəktər] [kæn; kən][biː; bi] [ˈveri]
A number of plain vegetable soups quite different in character can be very
一个 数字 的 清楚的 蔬菜 汤 相当 不同的 在 特点 能 是 非常
[ˈredɪli] [kəmˈpaundɪd] [baɪ][ˈjuːzɪŋ][ə; eɪ] [ˈɡreɪtər] [ɔːr] [ˈsmɔːlər] [vəˈraɪəti][ʌv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz] ,
readily compounded by using a greater or smaller variety of vegetables ,
容易 复合 经过 使用 一个 更大的 或者 较小的 种类 的 蔬菜 ,
通过使用更多或更少种类的蔬菜, 可以很容易地调制出许多风味迥异的清淡蔬菜汤。

[ɔːr][baɪ] [əˈdæptɪŋ] [ðə; ði][kɑːmbrɪˈneɪ](ə)n[tuː; tə][ðə; ði][ˈsiːz(ə)n][ænd; ənd][ðə; ði] [ˈæpɪtaɪt] . [-]
or by adapting the combination to the season and the appetite . [23]
或者 经过 适应 这 组合 到 这 季节 和 这 食欲 . [-]

或者根据季节和口味调整组合。[23]

[noʊ] . [tuːˈtuː] . — [ˈʌŋjən] [su:p] .
No . 2 . — onion soup .
不 . 2 . — 洋葱 汤 .

第二道菜——洋葱汤。

[ˈfraɪ][ɪn][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈklærɪfaɪd] [ˈdrɪpɪŋ] , [tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ,
Fry in an ounce of butter or clarified drippings , till a light brown ,
炒 在 一个 盎司 的 黄油 或者 澄清 滴落物 , 直到 一个 光 棕色的 ,
用一盎司黄油或澄清的油脂煎至浅棕色,

[tuː] [ɔːr] [θriː] [lɑːrdʒ] [ˈʌŋjənz] [slaɪst] [θɪn] ;
two or three large onions sliced thin ;
二 或者 三 大的 洋葱 切片 薄的 ;
两三个大洋葱切成薄片;

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][ˈflaʊər][ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [əˈbaʊt][ðə; ði] [seɪm] [ˈkʌlər] .
then add two ounces of flour and stir till about the same color .
然后 添加 二 盎司 的 面粉 和 搅拌 直到 关于 这 相同的 颜色 .
然后加入两盎司面粉，搅拌至颜色大致相同。

[mɪks] [ˈθɜːrəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][koʊld] [stɑːk] , [pleɪs] [ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər][ɪn][ə; eɪ] [suːp]
Mix thoroughly with a pint of cold stock , place over the fire in a soup
混合 彻底 和 一个 品脱 的 寒冷的 库存 , 地方 超过 这 火 在 一个 汤
[ˈket(ə)l] ,
kettle ,
壶 ,
与一品脱冷高汤充分混合，放入汤锅中，置于火上加热。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [pɔːr] [ɪn][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk][ˈɪntuː] [wɪtʃ]
and when it comes to a boil pour in a quart of boiling milk into which
和 什么时候 它 来 到 一个 熬 倒 在 一个 夸脱 的 沸腾 牛奶 进入 哪个
[θriː] [bɔɪld] [pəˈtetoʊ] ,
three boiled potatoes ,
三 煮沸 土豆 ,
水烧开后，倒入一夸脱沸腾的牛奶，牛奶里放有三个煮熟的土豆。

[mæʃt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [hæv; həv] [bɪn] [stɜːrd] .
mashed to a smooth paste have been stirred .
捣碎 到 一个 光滑的 粘贴 有 到过 搅拌 .
将捣碎的食材搅拌成光滑的糊状。

[ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
Season with salt and pepper and serve hot .
季节 和 盐 和 胡椒 和 服务 热的 .
用盐和胡椒粉调味，趁热食用。

[ˈwɔːtər][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪnˈsted] [ʌv; əv] [stɑːk] [ɪn] [ðɪs] [suːp] , [ɪf] [mɔːr] [kənˈviːniənt] ,
Water can be used instead of stock in this soup , if more convenient ,
水 能 是 用过的 反而 的 库存 在 这 汤 , 如果 更多的 方便的 ,
如果更方便的话，这道汤也可以用水代替高汤。

[ænd; ənd][ðə; ði] [suːp] [stiːl] [biː; bi] [dɪˈlɪʃəs] .
and the soup still be delicious .
和 这 汤 仍然 是 可口的 .
汤依然会很好喝。

[noʊ] . [θriː] . — [draɪd] [piː] [suːp] .
No . 3 . — dried pea soup .
不 . 3 . — 干燥 豌豆 汤 .
3.——干豌豆汤。

[soʊk] [fɔːr; fər] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz] , [ɔːr][ˈoʊvər] [naɪt] ,
Soak for several hours , or over night ,
浸泡 为了 一些 小时 , 或者 超过 夜晚 ,
浸泡数小时或过夜。

[ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][draɪd] ['pi:z] [ɪn] [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][kʊʊld]['wɔ:tər] .
a pint of dried peas in two quarts of cold water .
一个 品脱 的 干燥 豌豆 在 二 夸脱 的 寒冷的 水 .

一品脱干豌豆溶于两夸脱冷水中。

[dreɪn][ænd; ənd][pʊt][tu:; tə] [kʊk] [ɪn] [fɔ:r] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][kʊʊld]['wɔ:tər] ,
Drain and put to cook in four quarts of cold water ,
流走 和 放 到 厨师 在 四 夸脱 的 寒冷的 水 ,

沥干水分，放入四夸脱冷水中煮熟。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['brekfəst] ['beɪkən][ɔ:r][sɔ:lt][pɔ:rk] , [fraɪd][tu:; tə][ə; eɪ]
with a quarter of a pound of breakfast bacon or salt pork , fried to a
和 一个 四分之一 的 一个 磅 的 早餐 熏肉 或者 盐 猪肉 , 油煎 到 一个
[laɪt] [braʊn] .
light brown .
光 棕色的 .

用四分之一磅的早餐培根或咸猪肉，煎至浅棕色。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði]['wɔ:tər] [bɔɪlz] [skɪm] ['kerfəli] ,
As soon as the water boils skim carefully ,
作为 很快 作为 这 水 沸腾 撇去 小心 ,

水沸腾后立即小心撇去浮沫。

['kʌvər] ['kloʊsli] [ænd; ənd][let] ['sɪməɾ] ['dʒentli] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] ['aʊərz] , [ɔ:r][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['pi:z] [ɑ:r; əɾ] ['veri]
cover closely and let simmer gently three or four hours , or until the peas are very
覆盖 密切 和 让 煨 轻轻地 三 或者 四 小时 , 或者 直到 这 豌豆 是 非常
['tendər] .
tender .
投标 .

盖紧锅盖，小火慢炖三到四个小时，或者直到豌豆非常软烂。

[streɪn] [ænd; ənd][rɪ'tɜ:rn][ðə; ði] [su:p] [tu:; tə][ðə; ði]['ket(ə)l] , [eɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgəɾ] ,
Strain and return the soup to the kettle , add a teaspoonful of sugar ,
拉紧 和 返回 这 汤 到 这 壶 , 添加 一个 一茶匙 的 糖 ,

将汤过滤后倒回锅中，加入一茶匙糖。

[tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [stɔ:k] , [ænd; ənd] , [wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [i:tʃ] [ʌv; əv] ['flaʊəɾ]
two quarts of stock , and , when boiling , a tablespoonful each of flour
二 夸脱 的 库存 , 和 , 什么时候 沸腾 , 一个 一汤匙 每个 的 面粉
[ænd; ənd] ['bʌtəɾ] .
and butter .
和 黄油 .

两夸脱高汤，煮沸时，加入一汤匙面粉和一汤匙黄油。

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepəɾ] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['təʊstɪd] [bred] [kʌt][ɪn][daɪs] . [-
Season with salt and pepper , and serve with toasted bread cut in dice . [24
季节 和 盐 和 胡椒 , 和 服务 和 烤过的 面包 切 在 骰子 . [-
]
]
]

用盐和胡椒粉调味，配上切成丁的烤面包即可食用。[24]

[pi:] [su:p] [kæən; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mæənəɾ] [wɪð'aʊt] [ðə; ði]['beɪkən][ɔ:r][pɔ:rk] ,
Pea soup can be made in this manner without the bacon or pork ,
豌豆 汤 能 是 制成 在这 方式 没有 这 熏肉 或者 猪肉 ,

不用培根或猪肉，也可以用这种方法做豌豆汤。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [aɪ 'ti:] [ɪz] [əd'vaɪzəb(ə)l] [tu:; tə] [ju:z] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [swi:t] [kri:m] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ðə; ði] **in which case it is advisable to use a cup of sweet cream instead of the**
在 哪个 案件 它 是 建议 到 使用 一个 杯子 的 甜的 奶油 反而 的 这
[ˈbʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

在这种情况下，建议用一杯甜奶油代替黄油。

[ænd; ənd] [tu:; tə] ['si:z(ə)n] ['delɪkətli] [wɪð; wɪθ] ['seləri] .
and to season delicately with celery .
和 到 季节 轻柔地 和 芹菜 .

并用芹菜轻轻调味。

[swi:t] [kɔ:rn] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['mɪkstʃər] [fɔ:r; fər] [pi:] [su:p] ,
Sweet corn is a very desirable mixture for pea soup ,
甜的 玉米 是 一个 非常 理想 混合物 为了 豌豆 汤 ,

甜玉米是豌豆汤中非常理想的配料。

[ænd; ənd] ['ʃʊgər] [meɪ] [bi:; bi] [dɪ'spensɪ] [wɪð; wɪθ] [wen] [aɪ 'ti:] [ɪz] [ju:st] .
and sugar may be dispensed with when it is used .
和 糖 可能 是 分发 和 什么时候 它 是 用过的 .

使用时可以省略糖。

[ðə; ði] [ə'dɪ](ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [krʌʃt] ['spɪnɪtʃ] [dʒu:s] [wɪl] [kən'vɜ:rt] [ðɪs] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [naɪs] [gri:n]
The addition of a little crushed spinach juice will convert this into a nice green
这 添加 的 一个 小的 碎 菠菜 汁 将要 转变 这 进入 一个 好的 绿色的
[pi:] [su:p] .
pea soup .
豌豆 汤 .

加入少许菠菜汁，就能把它变成美味的青豆汤。

[ɪf] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [dʒu:s] [bi:; bi] [ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [dɑ:rk] [rɪtʃ] ['greɪvi] ,
If the spinach juice be omitted , and a cup of dark rich gravy ,
如果 这 菠菜 汁 是 省略 , 和 一个 杯子 的 黑暗的 富有的 肉汁 ,

如果省略菠菜汁，再加一杯浓稠的深色肉汁，

[ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['kærəml; 'kɑ:rml] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv] [hɜ:rb] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] [bi:; bi]
a spoonful of caramel , and a flavoring of herbs and spices be
一个 一勺 的 焦糖 , 和 一个 调味 的 草药 和 香料 是
[ˈsʌbstɪtʃʊtɪd] ,
substituted ,
替代 ,

可以用一勺焦糖和一些香草香料来代替。

[ðə; ði] [ɪn'taɪər] ['kærəktər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [su:p] [wɪl] [bi:; bi] [soʊ] [tʃeɪndʒd] [ðæt] [aɪ 'ti:] [mʌst; məst] [bi:; bi]
the entire character of the soup will be so changed that it must be
这 全部的 特点 的 这 汤 将要 是 所以 已更改 那 它 必须 是
[træns'fə:d] [tu:; tə] [ðə; ði] [ɪst] [ʌv; əv] [mɪkst] [su:ps] .
transferred to the list of mixed soups .
转移 到 这 列表 的 混合 汤 .

汤的整体性质将发生如此巨大的变化，以至于它必须被归入什锦汤的范畴。

[klæs] [fɔ:r] .
CLASS FOUR .
班级 四 .

四年级。

[waɪt] [su:ps] .
white soups .
白色的 汤 .

白色汤。

[vi:l] , [ˈtʃɪkɪn] , [fɪʃ] , [ˈɔɪstər] [ænd; ənd] [ˈʌðər] [fel] [fɪʃ] [ˈfɜ:rnɪʃ] [ðə; ði] [sta:k] [fɔ:r; fər][moʊst] [waɪt] **Veal , chicken , fish , oysters and other shell fish furnish the stock for most white** 小牛肉 , 鸡 , 鱼 , 牡蛎 和 其他 壳 鱼 提供 这 库存 为了 最多 白色的 [su:ps] , **soups** , 汤 ,

小牛肉、鸡肉、鱼肉、牡蛎和其他贝类是大多数白汤的汤底来源。

[ænd; ənd] [kri:m] [ɔ:r][mɪlk] [ˈentərz] [ˈlɑ:rdʒli] [ˈɪntu:][ðə; ði][kɑ:mpəˈzi(ə)n][ʌv; əv] [ˈmeni] [ʌv; əv][ðem; ðəm] . **and cream or milk enters largely into the composition of many of them** . 和 奶油 或者 牛奶 进入 很大程度上 进入 这 作品 的 许多 的 他们 .

其中许多食品的成分中都含有大量的奶油或牛奶。

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][ˈli:diŋ; ˈledɪŋ] [kæriktəˈrɪstɪks] [ʌv; əv] [waɪt] [su:ps] [ɪz][ðə; ði][ˌproʊɪˈbi(ə)n][ʌv; əv] **One of the leading characteristics of white soups is the prohibition of** 一 的 这 领导 特征 的 白色的 汤 是 这 禁令 的 [ˈevriθɪŋ] [ðæt][hæz; hæz][ə; eɪ] [ˈtendənsi] [tu:; tə][ˈkʌlər] ; **everything that has a tendency to color** ; 一切 那 有 一个 趋势 到 颜色 ;

白色汤品的主要特点之一是禁止使用任何容易着色的食材；

[hens] , [kəmˈpærətɪvli] [-] **hence , comparatively [25]** 因此 , 比较 [-]

因此，相对而言[25]

[fju:] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] , [hɜ:rb] [ænd; ənd][ˈspaɪsɪz][ɑ:r; ər] [lɪˈdʒɪtɪmətli] [pərˈmɪsəb(ə)l][ɪn][ðer; ðər][kɑ:mpəˈzi(ə)n] **few vegetables , herbs and spices are legitimately permissible in their composition** 很少 蔬菜 , 草药 和 香料 是 合法地 允许的 在 他们的 作品 [æz; əz] [ˈsi:zənɪŋ] [ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] . **as seasoning and flavoring** . 作为 调料 和 调味 .

很少有蔬菜、香草和香料的成分是合法允许用作调味料和香料的。

[wɪð; wɪθ][ˈsɜ:rt(ə)n] [rɪˈstrɪk(ə)nɪz] , [haʊˈevər] , [ə; eɪ] [ˈgreɪtər] [ˈnʌmbər] [kæn; kən] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] [bi:; bi] **With certain restrictions , however , a greater number can occasionally be** 和 肯定 限制 , 然而 , 一个 更大的 数字 能 偶尔 是 [ˌɪntrəˈdu:st] [wɪð; wɪθ] [əˈprəʊpriətneəs] , **introduced with appropriateness** , 介绍 和 恰当性 ,

然而，在一定限制条件下，偶尔也可以适当地引入更多数量的人员。

[ænd; ənd] [ˈsʌmtaɪmz] [bi:; bi][ˈɡɪv(ə)n][ˈi:v(ə)n][ə; eɪ][ˈpra:ˌmɪnənt] [pleɪs] . **and sometimes be given even a prominent place** . 和 有时 是 给定 甚至 一个 著名的 地方 .

有时甚至会被赋予显眼的位置。

[æn; ən][ˌɪləˈstreɪ(ə)n][ɪz] [ˈfɜ:rnɪʃt] [ɪn] **An illustration is furnished in** 一个 插图 是 提供 在

图中提供了一幅插图。

[noʊ] . [wʌn] . — [kri:m] [ʌv; əv][əˈspærəɡəs] [su:p] . **No . 1 . — cream of asparagus soup** . 不 . 1 . — 奶油 的 芦笋 汤 .

第一道菜——奶油芦笋汤。

[kʌt] [ɔ:f] , [əˈbaʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][lenkθ; leŋθ] , [ðə; ði] [pɔɪnts] [ʌv; əv] [tu:] [ˈbʌntɪʒ] [ʌv; əv][əˈspærəɡəs] , **Cut off , about an inch in length , the points of two bunches of asparagus** , 切 离开 , 关于 一个 英寸 在 长度 , 这 积分 的 二 成捆 的 芦笋 , 将两束芦笋的尖端切掉约一英寸长。

[ænd; ənd] ['sɪmə] [ðem; ðəm][ˈdʒentli][ʌn'tɪl] ['tendə][ɪn][ˈwɔ:tər] [sə'fi(ə)nt] [tu:; tə]['kʌvə][ðem; ðəm] ,
and simmer them gently until tender in water sufficient to cover them ,
和 煨 他们 轻轻地 直到 投标 在 水 充足的 到 覆盖 他们 ,
用小火慢炖, 水量以没过食材为宜, 直至食材软烂。

[tu:; tə] [wɪt] [ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .
to which a teaspoonful of salt has been added .
到 哪个 一个 一茶匙 的 盐 有 到过 额外 .
并加入一茶匙盐。

[bɔɪl] [ðə; ði] [stɔ:ks] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'spærəgəs] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [θri:] [paɪnts][ʌv; əv] [waɪt] [stɔ:k] [ɔ:r]
Boil the stalks of the asparagus twenty minutes in three pints of white stock or
熬 这 茎 的 这 芦笋 二十 分钟 在 三 品脱 的 白色的 库存 或者
[ˈwɔ:tər] ,
water ,
水 ,
将芦笋茎放入三品脱白汤或水中煮二十分钟,

[ðen] [streɪn][ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['lɪkwɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['flaʊə] , [let][,aɪ 'ti:] [bɔɪl]
then strain and thicken the liquid with a tablespoonful of flour , let it boil
然后 拉紧 和 加厚 这 液体 和 一个 一汤匙 的 面粉 , 让 它 熬
[tu:] ['mɪnɪts] ,
two minutes ,
二 分钟 ,
然后过滤, 用一汤匙面粉勾芡, 煮沸两分钟。

[ænd; ənd][,eɪ di: 'di:] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [swɪ:t] [kri:m] [ænd; ənd][ðə; ði][ə'spærəgəs] [pɔɪnts] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
and add a pint of sweet cream and the asparagus points with the
和 添加 一个 品脱 的 甜的 奶油 和 这 芦笋 积分 和 这
[ˈwɔ:tər][ɪn] [wɪt] [ðeɪ] [wɜ:r; wər] [kʊkt] .
water in which they were cooked .
水 在 哪个 他们 是 煮熟 .
加入一品脱甜奶油和煮芦笋的水, 以及芦笋尖。

[ˈsi:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepə] , [ænd; ənd] [sɜ:rɪv] [hɔ:t] .
Season with salt and pepper , and serve hot .
季节 和 盐 和 胡椒 , 和 服务 热的 .
用盐和胡椒粉调味, 趁热食用。

[noʊ] . [tu:'tu:] . — [kɔ:rn] [su:p] .
No 2 — corn soup .
不 : 2 : — 玉米 汤 :
第二名——玉米汤。

[ə; eɪ] [dɪ'liʃəs] [waɪt] [su:p] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['sɪməɪŋ] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [swɪ:t] [kɔ:rn][ɪn]
A delicious white soup can be made by simmering a pint of sweet corn in
一个 可口的 白色的 汤 能 是 制成 经过 煨煮 一个 品脱 的 甜的 玉米 在
[ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [waɪt] [stɔ:k] [fɔ:r; fər] [ˌfɪfti:n] ['mɪnɪts] ,
a quart of white stock for fifteen minutes ,
一个 夸脱 的 白色的 库存 为了 十五 分钟 ,
将一品脱甜玉米放入一夸脱白汤中慢炖十五分钟, 即可制成美味的白汤。

[ðen] ['ædɪŋ] [ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtə] ,
then adding a quart of boiling milk and a small piece of butter ,
然后 添加 一个 夸脱 的 沸腾 牛奶 和 一个 小的 片 的 黄油 ,
然后加入一夸脱沸牛奶和一小块黄油,

[ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepə] . [-]
and seasoning with salt and pepper . [26]
和 调料 和 盐 和 胡椒 . [-]
并用盐和胡椒调味。 [26]

[noʊ] . [θri:] . — [ə; eɪ] [rɪt] [waɪt] [su:p] .
No 3 — a rich white soup .
不 3 — 一个 富有的 白色的 汤 .

3.——浓郁的白色汤。

[ˈsɪməɹ] [fɔːr; fər][æən; ən][ˈaʊəɹ][ɪn] [θri:] [kwɔːts] [ʌv; əv] [waɪt] [stɔːk] [ə; eɪ] [ɡɪl] [i:tʃ] [ʌv; əv] [waɪt] [ˈtʃːrni:p]
Simmer for an hour in three quarts of white stock a gill each of white turnip
煨 为了 一个 小时 在 三 夸脱 的 白色的 库存 一个 鳃 每个 的 白色的 芜菁
,
.
,

将三夸脱白高汤和一吉尔白萝卜一起慢炖一小时。

[ˈʌŋjən][ænd; ənd] [ˈseləri] [kʌt][ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] , [təˈgeðəɹ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] .
onion and celery cut in small pieces , together with a blade of mace .
洋葱 和 芹菜 切 在 小的 件 , 一起 和 一个 刀刃 的 锤 .

洋葱和芹菜切成小块，再加一片肉豆蔻。

[streɪn] , [ˈθɪkən] [wɪð; wɪθ] [tu:] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][ˈflaʊəɹ] , [bɔɪl] [tu:] [ˈmɪnɪts] ,
Strain , thicken with two ounces of flour , boil two minutes ,
拉紧 , 加厚 和 二 盎司 的 面粉 , 熬 二 分钟 ,

过滤，加入两盎司面粉勾芡，煮两分钟，

[eɪ diː ˈdiː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] [ænd; ənd][ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepəɹ] .
add half a pint of sweet cream and season with salt and pepper .
添加 一半 一个 品脱 的 甜的 奶油 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

加入半品脱甜奶油，并用盐和胡椒调味。

[wen] [əˈbaʊt][tuː; tə][bɔɪl][stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ] [wel] [ˈbiːtn] [ˈjoʊk] [ʌv; əv] [θri:] [egz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
When about to boil stir in the well beaten yolks of three eggs , and serve .
什么时候 关于 到 熬 搅拌 在 这 出色地 被打败 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 和 服务 .

水快要沸腾时，加入三个打散的蛋黄，即可食用。

[klæs] [faɪv] .
CLASS FIVE .
班级 五 .

五年级。

[mɪkst] [suːps] .
mixed soups .
混合 汤 .

什锦汤。

[ˈdelɪkəsi] [ɪn] [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd] [ˈfleɪvəriŋ] [ɪz] [pri] - [ˈemɪnəntli] [ðə; ðɪ] [dɪˈstɪŋɡwɪʃɪŋ] [ˈmɑːrk][ʌv; əv]
Delicacy in seasoning and flavoring is pre - eminently the distinguishing mark of

[ə; eɪ][faɪn] [su:p] [ʌv; əv][ˈeni][kaɪnd] ;
a fine soup of any kind ;
一个 美好的 汤 的 任何 种类 ;

调味和香料的精妙是任何种类美味汤品最显著的标志；

[bʌt; bət][tuː; tə][mɪks] ,
but to mix ,
但 到 混合 ,

但要混合，

[ˈmɪŋɡ(ə)] [ænd; ənd] [kəmˈbaɪn] [ˈmeni] [ˈdɪfrənt] [ˈɑːrtɪk(ə)lz] [ʌv; əv] [fuːd] [soʊ][æz; əz][tuː; tə] [prəˈduːs] [ə; eɪ]
mingle and combine many different articles of food so as to produce a

[su:p] [huːz] [ˈfleɪvəɹ][ɪz] [dɪˈstɪŋkt] [frʌm; frəm][ˈeni][ˈsɪŋɡ(ə)] [ɪnˈɡriːdiənt] [ˈentəriŋ] [ˈɪntuː][ɪts][ˌkɑːmpəˈziʃ(ə)n] ,
soup whose flavor is distinct from any single ingredient entering into its composition ,
汤 谁 味道 是 清楚的 从 任何 单身的 成分 进入 进入 它是 作品 ,

将多种不同的食材混合搭配，制成一种汤，其味道与构成汤的任何单一食材的味道都截然不同。

[ˈjet] [ɪmˈbɒdɪŋ] [ðə; ði][best] [ˈkwɑːlətɪz][ʌv; əv] [iːtʃ] , [ɪz][ðə; ði] [truː] [kraɪˈtɪəriən][ʌv; əv][ˈmerɪt][ɪn][ə; eɪ]
yet embodying the best qualities of each , is the true criterion of merit in a
然而 体现 这 最好的 品质 的 每个 , 是 这 真的 标准 的 优点 在 一个
[mɪkst] [suːp] .
mixed soup .
混合 汤 .

然而，能够兼具各种食材的最佳品质，才是衡量一道菜肴优劣的真正标准。

[ˈnɪrli] [ɔːl] [suːps] [ɑːr; ər][ɪn][ə; eɪ][ˈsɜːrt(ə)n] [sens] [mɪkst] [suːps] ; [bʌt; bət][pleɪn] , [klɪr] , [ˈvedʒtəb(ə)l]
Nearly all soups are in a certain sense mixed soups ; but plain , clear , vegetable
几乎 全部 汤 是 在 一个 肯定 感觉 混合 汤 ; 但 清楚的 , 清除 , 蔬菜
[ænd; ənd] [waɪt] [suːps] , [-]
and white soups , [27]
和 白色的 汤 , [-]
几乎所有的汤在某种意义上都是混合汤；但是清汤、蔬菜汤和白汤[27]

[hæv; həv] [dɪˈstɪŋktɪv] [ˌkæərɪktəˈrɪstɪks] [baɪ] [wɪtʃ] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [ˈrekəɡnaɪzd] , [ænd; ənd][ðer; ðər]
have distinctive characteristics by which they can be recognized , and their
有 独特的 特征 经过 哪个 他们 能 是 认可 , 和 他们的
[ˈdʒenjuɪnnəs] [ɪˈstæblɪʃt] ,
genuineness established ,
真实性 已确立的 ,
它们具有可识别的独特特征，并可通过这些特征确定其真伪。

[waɪl] [ðə; ði][ˌɪndɪˌvɪdʒuˈælətɪ][ʌv; əv][ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [mʌst; məst][biː; bi] [ɪˈvɑːlvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]
while the individuality of a mixed soup must be evolved from the
尽管 这 个性 的 一个 混合 汤 必须 是 进化 从 这
[hɑːrˈmouniəs] [əˈdʒʌstmənt] [ʌv; əv] [ˈsiːmɪŋli] [dɪsˈkɔːrdənt] [məˈtɪriəlz] ,
harmonious adjustment of seemingly discordant materials ,
和谐 调整 的 似乎 不和谐的 材料 ,
混合汤的独特风味必须源于看似不协调的食材之间的和谐搭配。

[ænd; ənd] [dɪˈpendz] [ɪn][ə; eɪ] [ɡreɪt] [ˈmeʒər] [əˈpɑːn][ðə; ði] [ɡʊd] [ˈdʒʌdʒmənt] ,
and depends in a great measure upon the good judgment ,
和 取决于 在 一个 伟大的 措施 之上 这 好的 判断 ,
很大程度上取决于良好的判断力，

[dɪˈskrɪmɪneɪtɪŋ] [teɪst] [ænd; ənd][ɑːrˈtɪstɪk] [skɪl] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈpɜːrs(ə)n] [huː] [priˈpeəz] [ˌaɪˈtiː] .
discriminating taste and artistic skill of the person who prepares it .
歧视性的 品尝 和 艺术 技能 的 这 人 WHO 准备 它 .
烹饪者需具备卓越的品味和艺术技巧。

[æn; ən][ˌɪləˈstreɪ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [ðæt] [kæn; kən][nɑːt][biː; bi] [pleɪst] [ˈʌndər] [ˈeni] [ˈʌðər]
An illustration of a mixed soup that can not be placed under any other
一个 插图 的 一个 混合 汤 那 能 不是 是 放置 在下面 任何 其他
[dɪˈvɪʒ(ə)n][ɪz]
division is
分配 是
一个无法归入任何其他类别的混合汤的示意图是：

[noʊ] . [wʌn] . — [mɑːk] [ˈtɜːrt(ə)l] [suːp] .
No 1 . — mock turtle soup .
不 : 1 : — 嘲笑 龟 汤 :
第一名——仿海龟汤。

[ɪnˈɡriːdiənts] :
Ingredients :
原料 :
原料：

[ə; eɪ] ['kæfs] [hed] , [ə; eɪ] [bi:f] [su:p] [boʊn] , [faɪv] [kwɔ:ts] [koʊld] ['wɔ:tər] , [wʌn] ['ʌnjən] ,
A calf's head , **a beef soup bone** , **five quarts cold water** , **one onion** ,
一个 小牛的 头 , 一个 牛肉 汤 骨 , 五 夸脱 寒冷的 水 , 一 洋葱 ,
一个牛头, 一根牛骨, 五夸脱冷水, 一个洋葱,

[wʌn] ['tɜ:rnɪp] , [wʌn] ['kærət] , [wʌn] [hæf] [stɔ:k] ['seləri] , [wʌn] [hæf] [bʌntɪ] ['pɑ:rsli] , [wʌn] [beɪ] [li:f] ,
one turnip , **one carrot** , **one half stalk celery** , **one half bunch parsley** , **one bay leaf** ,
一 芜菁 , 一 胡萝卜 , 一 一半 茎 芹菜 , 一 一半 束 香菜 , 一 湾 叶子 ,
一个芜菁, 一根胡萝卜, 半根芹菜, 半束欧芹, 一片月桂叶

[wʌn] ['lemən] , [faɪv] [kloʊvz] , [ten] ['ɔ:lspeɪs] , [ten] ['pepər] [kɔ:rnz] , [wʌn] [fɔ:rθ] ['nʌtmeg] , [tu:]
one lemon , **five cloves** , **ten allspice** , **ten pepper corns** , **one fourth nutmeg** , **two**
一 柠檬 , 五 丁香 , 十 多香果 , 十 胡椒 玉米 , 一 第四 肉豆蔻 , 二
['ti:spu:n] [ʌv; əv] [sɔ:lt] ,
teaspoons of salt ,
茶匙 的 盐 ,
一个柠檬, 五粒丁香, 十粒多香果, 十粒胡椒粒, 四分之一粒肉豆蔻, 两茶匙盐,

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kə'reɪn] ['pepər] , [tu:] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] ,
a little cayenne pepper , **two ounces butter** ,
一个 小的 辣椒 胡椒 , 二 盎司 黄油 ,
少许辣椒粉, 两盎司黄油,

[wʌn] [aʊns] ['flaʊər] — [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [waɪn] [tu:; tə] [i:tɪ] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] [su:p] .
one ounce flour — **a glass of wine to each quart of soup** .
一 盎司 面粉 — 一个 玻璃 的 葡萄酒 到 每个 夸脱 的 汤 .
一盎司面粉——每夸脱汤配一杯葡萄酒。

[pʊt] [ðə; ði] [hed] ['æftər] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [breɪnz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['speɪsɪz] [ɪn] [ðə; ði] [su:p] ['ket(ə)l] ,
Put the head after removing the brains with the spices in the soup kettle ,
放 这 头 后 移除 这 大脑 和 这 香料 在 这 汤 壶 ,
取出脑髓后, 将头和香料一起放入汤锅中。

[ænd; ənd] ['klʌvər] [wɪð; wɪθ] [θri:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [wɪtɪ] [hæf] [ə; eɪ] ['tɪspʊn, fʊl] [ʌv; əv]
and cover with three quarts of cold water to which half a teaspoonful of
和 覆盖 和 三 夸脱 的 寒冷的 水 到 哪个 一半 一个 一茶匙 的
[sɔ:lt] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .
salt has been added .
盐 有 到过 额外 .
然后倒入三夸脱冷水, 并在冷水中加入半茶匙盐。

[wen] [aɪ 'ti:] [bɔɪlz] [skɪm] ['kɜ:fəli] [ænd; ənd] [let] ['sɪmə] [-]
When it boils skim carefully and let simmer [28]
什么时候 它 沸腾 撇去 小心 和 让 煨 [-]
水沸腾后小心撇去浮沫, 然后小火慢炖[28]

[fɔ:r] [ɔ:r] [faɪv] ['aʊəz] , [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] ['tendər] .
four or five hours , **removing the meat as soon as tender** .
四 或者 五 小时 , 移除 这 肉 作为 很快 作为 投标 .
炖煮四到五个小时, 肉煮软后即可取出。

[streɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] [tɪl] [nekst] [deɪ] .
Strain and set aside till next day .
拉紧 和 放 旁边 直到 下一个 天 .
过滤后放置一旁, 留到第二天使用。

[pʊt] [ðə; ði] [bi:f] [boʊn] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪn] [ðə; ði] [su:p] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['klʌvər] [wɪð; wɪθ] [tu:]
Put the beef bone and vegetables in the soup kettle and cover with two
放 这 牛肉 骨 和 蔬菜 在 这 汤 壶 和 覆盖 和 二
[kwɔ:ts] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [wɪtɪ] [hæf] [ə; eɪ] ['tɪspʊn, fʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] ,
quarts of cold water to which half a teaspoonful of salt has been added ,
夸脱 的 寒冷的 水 到 哪个 一半 一个 一茶匙 的 盐 有 到过 额外 ,
将牛骨和蔬菜放入汤锅中, 加入两夸脱冷水, 水中加入半茶匙盐, 水量要没过食材。

[ænd; ənd] ['sɪmə] [fɔːr] ['aʊəz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][aɪ 'tiː]['raɪzɪz] .
and simmer four hours , removing the scum as it rises .
和 煨 四 小时 , 移除 这 浮渣 作为 它 上升 .
小火慢炖四个小时，撇去浮沫。

[soʊk] [ðə; ði] [breɪnz] [ɪn][kəʊld][sɔːlt]['wɔːtə][æn; ən]['aʊə] ,
Soak the brains in cold salt water an hour ,
浸泡 这 大脑 在 寒冷的 盐 水 一个 小时 ,
将脑组织浸泡在冷盐水中一小时，

[taɪ][ɪn][ə; eɪ] ['lɪnɪn] [klɔːθ] [ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtə] .
tie in a linen cloth and boil gently twenty minutes in salted water .
领带 在 一个 亚麻布 布 和 熬 轻轻地 二十 分钟 在 咸的 水 .
用亚麻布包好，放入盐水中小火煮20分钟。

[plʌndʒ] [æn; ən] ['ɪnstənt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə][tuː; tə]['rendə] [waɪt] [ænd; ənd][fɜːrm] .
Plunge an instant in cold water to render white and firm .
暴跌 一个 立即的 在 寒冷的 水 到 使成为 白色的 和 公司 .
瞬间浸入冷水中，使其变白变硬。

[kʊk] [tuː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə] [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊə][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] [tɪl] ['veri] [braʊn] .
Cook two ounces butter and one ounce of flour in a sauce pan till very brown .
厨师 二 盎司 黄油 和 一 盎司 的 面粉 在 一个 酱 平底锅直到 非常 棕色的 .
在平底锅中将两盎司黄油和一盎司面粉炒至呈深褐色。

[pʊt][bəʊθ] [suːp] [stɔːks] [tə'geðə] [ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] , ['æftə][ɔːl] [griːs] [ænd; ənd] ['setlɪŋz] [hæv; həv]
Put both soup stocks together in the kettle , after all grease and settlings have
放 两个都 汤 股票 一起 在 这 壶 , 后 全部 润滑脂 和 定居点 有
[bɪn] [rɪ'muːvd] ,
been removed ,
到过 已移除 ,
将两种汤底一起倒入锅中，撇去所有油脂和沉淀物后，再倒入锅中。

[ɔːlsəʊ][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hed] [kʌt][ɪn] [smɔːl] [daɪs] ,
also the meat from the head cut in small dice ,
还 这 肉 从 这 头 切 在 小的 骰子 ,
还有头部的肉切成小丁，

[ænd; ənd][ðə; ði] [jʊk] [ʌv; əv][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] ,
and the yolks of a dozen hard boiled eggs ,
和 这 蛋黄 的 一个 打 难的 煮沸 鸡蛋 ,
还有一打煮熟鸡蛋的蛋黄，

[ænd; ənd] [wen] [aɪ 'tiː] [bɔɪlz] [eɪ diː 'diː][ðə; ði] [breɪnz] [kʌt][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
and when it boils add the brains cut in small pieces .
和 什么时候 它 沸腾 添加 这 大脑 切 在 小的 件 .
水开后，加入切成小块的脑髓。

[pʊt][ðə; ði]['lemən] , [kʌt][ɪn] [θɪn] ['slɑɪsɪz] , [ɪn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [tjuːriːn,təːriːn] ,
Put the lemon , cut in thin slices , in a heated tureen ,
放 这 柠檬 , 切 在 薄的 切片 , 在 一个 加热 汤碗 ,
将切成薄片的柠檬放入加热过的汤碗中，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][waɪn][fɔːr; fə] [iːtɪ] [kwɔːrt][ʌv; əv] [suːp] ; [pɔːr] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [suːp] [ɑːn]
with a gill of wine for each quart of soup ; pour the boiling soup on
和 一个 鳃 的 葡萄酒 为了 每个 夸脱 的 汤 ; 倒 这 沸腾 汤 在
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,
每夸脱汤加一吉尔葡萄酒；将沸腾的汤浇在他们身上。

[ænd; ənd] [sɜ:rv] .
and serve .
和 服务 .

上菜。

[noʊ] . [tu:'tu:] . — [serv] - [ɔ:l] [su:p] .
No 2 save - all soup .
不 2 节省 - 全部 汤 .

第二点——拯救所有汤。

[kə'lekt] [ðə; ði][skræps][left][frʌm; frəm] ['brekfəst] [ænd; ənd] ['dɪnər] , [fɔ:r; fər] ['ɪnstəns] , [ə; eɪ][hæf][paɪnt]
Collect the scraps left from breakfast and dinner , for instance , a half pint
收集 这 碎屑 左边 从 早餐 和 晚餐 , 为了 实例 , 一个 一半 品脱
[ʌv; əv] [su:p] ,
of soup ,
的 汤 ,

收集早餐和晚餐剩下的残羹剩饭，例如半品脱的汤。

[ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv]['greɪvɪ] , [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [mæft] ['tɜ:rnɪp][ɔ:r][pə'tetɪtʊ] ,
a gill of gravy , a half pint of mashed turnip or potato ,
一个 鳃 的 肉汁 , 一个 一半 品脱 的 捣碎 芜菁 或者 土豆 ,
一勺肉汁，半品脱萝卜泥或土豆泥，

[ə; eɪ][lɪt(ə)l][,mækə'roʊni] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] , [ə; eɪ][səʊər] [beɪkt] ['æp(ə)l][ɔ:r] [-]
a little macaroni cooked with cheese , a sour baked apple or [29]
一个 小的 通心粉 煮熟 和 奶酪 , 一个 酸的 烘焙 苹果 或者 [-]
一点用奶酪煮的通心粉，一个酸酸的烤苹果或[29]

[brɔɪld] [tʃɑ:p] [ɔ:r] [steɪk] , [et 'setərə; ɪt 'setərə] . , [et 'setərə; ɪt 'setərə] . ;
broiled chop or steak , etc : , etc : ;
烤制 劈 或者 牛排 , ETC . , ETC . ;
烤肉排或牛排等；

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stɑ:k] [pɑ:tɪ][ɔ:r] [su:p] ['ket(ə)l][wɪð; wɪθ] [sə'fɪ(ə)nt] [kəʊld][wɔ:tər] ,
put them in the stock pot or soup kettle with sufficient cold water ,
放 他们 在 这 库存 锅 或者 汤 壶 和 充足的 寒冷的 水 ,
将它们放入汤锅或炖锅中，加入足够的冷水。

['sɪməər] [fɔ:r; fər][æn; ən][aʊər] , [rɪ'mu:vɪŋ] ['eni] [skʌm] [ðæt]['raɪzɪz] , [ðen] [streɪn][ænd; ənd][set][ə'saɪd] .
simmer for an hour , removing any scum that rises , then strain and set aside .
煨 为了 一个 小时 , 移除 任何 浮渣 那 上升 , 然后 拉紧 和 放 旁边 .
小火慢炖一小时，撇去浮沫，然后过滤备用。

[nekst][deɪ] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [gri:s] , [pʊt][ðə; ði] [su:p] [tu:; tə] [kʊk] , [ænd; ənd] [wen] [aɪ 'ti:] [bɔɪlz] ,
Next day remove the grease , put the soup to cook , and when it boils ,
下一个 天 消除 这 润滑脂 , 放 这 汤 到 厨师 , 和 什么时候 它 沸腾 ,
第二天撇去油脂，把汤放进锅里煮，煮沸后，

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] ,
season with salt and pepper ,
季节 和 盐 和 胡椒 ,
用盐和胡椒调味。

[ænd; ənd] [ɪf] [aɪ 'ti:] [si:mz] [tu:; tə] [ni:d] [lʌðər] ['si:zənɪŋ] [eɪ di: 'di:][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [taɪm] ,
and if it seems to need other seasoning add a pinch Of thyme ,
和 如果 它 似乎 到 需要 其他 调料 添加 一个 捏 的 百里香 ,
如果觉得味道还需要其他调味料，可以加一小撮百里香。

[ɔ:r] ['seləri] [si:d] , [ɔ:r][ə; eɪ] ['tɪspʊn.fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
or celery seed , or a teaspoonful of sugar .
或者 芹菜 种子 , 或者 一个 一茶匙 的 糖 .
或者芹菜籽，或者一茶匙糖。

[,aɪˈtiː][ɪz] [ˈsʌmtaɪmz] [wel] [tuː; tə][pʊt] [hæf][ə; eɪ] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [tuː] [ɔːr] [θriː] [kloʊvz][ɪn][ðə; ði]
It is sometimes well to put half a bay leaf and two or three cloves in the
它 是 有时 出色地 到 放 一半 一个 湾 叶子 和 二 或者 三 丁香 在 这
['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði][skræps] .
kettle with the scraps .
壶 和 这 碎屑 .
有时，在锅里放入半片月桂叶和两三颗丁香，与锅底的碎屑一起煮，也是个好主意。

[ðə; ði] [ˈfleɪvərɪŋz] [ænd; ənd][ˈspaɪsɪz][rɪˈkwaɪərd][ɪn][ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [ʌv; əv] [ðɪs] [dɪˈskrɪpʃn] [dɪˈpend]
The flavorings and spices required in a mixed soup of this description depend
这 调味料 和 香料 必需的 在 一个 混合 汤 的 这 描述 依赖
['greɪtli] [əˈpɑːn][ðə; ði] [ˈneɪtʃər] [ʌv; əv][ðə; ði][skræps] [juːst] .
greatly upon the nature of the scraps used .
非常 之上 这 自然 的 这 碎屑 用过的 .
这种混合汤所需的调味料和香料很大程度上取决于所用边角料的性质。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ˈmoʊstli] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈdelɪkət] , [taɪm] , [meɪs] , [ˈseləri] , [ɔːr] [ˈpɑːrslɪ] [kæn; kən]
If they are mostly light and delicate, thyme, mace, celery, or parsley can
如果 他们 是 大多 光 和 精美的 , 百里香 , 锤 , 芹菜 , 或者 香菜 能
[biː; bi] [ˈædɪd] ;
be added ;
是 额外 ;
如果香料大多清淡易碎，可以加入百里香、肉豆蔻、芹菜或欧芹；

[ɪf] [dɑːrk][ænd; ənd] [ˈhevi] , [kloʊvz] , [beɪ] [liːf] , [swiːt] [ˈmɑːrdʒərəm][ɔːr][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈwʊstəʃiə]
if dark and heavy, cloves, bay leaf, sweet marjoram or a little Worcestershire
如果 黑暗的 和 重的 , 丁香 , 湾 叶子 , 甜的 马郁兰 或者 一个 小的 伍斯特郡
[ˈsɔːs] ,
sauce ,
酱 ,
如果汤汁颜色深且浓重，可以加入丁香、月桂叶、甜马郁兰或少许伍斯特沙司。

[ɔːr][ˈwɔːlnʌt][ɔːr] [ˈʌðər] [ˈkætsəp][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [mɔːr] [əˈprɒpriətli] .
or walnut or other catsup can be used more appropriately .
或者 核桃 或者 其他 番茄酱 能 是 用过的 更多的 适当 .
或者使用核桃番茄酱或其他番茄酱会更合适。

[ˈsʌmtaɪmz] [æn; ən] [aʊns] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][ˈflaʊər] [kʊkt] [təˈgeðər] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn]
Sometimes an ounce each of butter and flour cooked together in a saucepan
有时 一个 盎司 每个 的 黄油 和 面粉 煮熟 一起 在 一个 平底锅
[tɪl] [braʊn] ,
till browned ,
直到 棕色 ,
有时，将一盎司黄油和一盎司面粉一起放入平底锅中煮至呈褐色，

[ænd; ənd] [ðen] [ˈædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] , [gɪv] [,aɪˈtiː][ðə; ði] [ˈveri] [θɪŋ] [,aɪˈtiː] [læks] ;
and then added to the soup, give it the very thing it lacks ;
和 然后 额外 到 这 汤 , 给 它 这 非常 事物 它 缺乏 ;
然后加入汤里，给它补充它所缺乏的东西；

[ɔːr][,aɪˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [ðæt] [ðə; ði][ˈflaʊər] [stɜːrd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][koʊld] [swiːt] [kriːm] [ɪz] [wʌt]
or it may be that the flour stirred with a gill of cold sweet cream is what
或者 它 可能 是 那 这 面粉 搅拌 和 一个 鳃 的 寒冷的 甜的 奶油 是 什么
[ɪz] [ˈniːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [,aɪˈtiː][ə; eɪ] [ˈpɜːrfɪkt] [suːp] .
is needed to make it a perfect soup .
是 需要 到 制作 它 一个 完美的 汤 .
或者，或许将面粉与少许冷甜奶油搅拌在一起，才是制作完美汤品的关键。

[tuː; tə] [sɪˈlekt] [ænd; ənd] [ˈhɑːrmənaɪz] [ðə; ði] [məˈtɪriəlz] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [ɪz] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði]
To select and harmonize the materials for a mixed soup is one of the
到 选择 和 协调 这 材料 为了 一个 混合 汤 是 一 的 这
[best] [ˈeɪdənsɪz] [ʌv; əv] [ˈkʌlɪneri] [kəˈpæsəti] ;
best evidences of culinary capacity ;
最好的 证据 的 烹饪 容量 ;
挑选和协调混合汤的食材是烹饪能力的最佳体现之一；

[ænd; ənd] [ðə; ði] [kʊk] [huː] [kæn; kən] [duː] [ðɪs] [səkˈsesfəli] , [-]
and the cook who can do this successfully , [30]
和 这 厨师 WHO 能 做 这 成功地 , [-]
能够成功做到这一点的厨师[30]

[ɪz] [ˈkwɑːlɪfaɪd] [tuː; tə] [priˈper] [ə; eɪ] [suːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [moʊst] [kəmˈpleks] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [wʌn] [ʌv; əv]
is qualified to prepare a soup of the most complex as well as one of
是 合格的 到 准备 一个 汤 的 这 最多 复杂的 作为 出色地 作为 一 的
[ðə; ði] [ˈsɪmplɪst] [ˈkærəktər] ,
the simplest character ,
这 最简单的 特点 ,
他既能烹制最复杂的汤，也能烹制最简单的汤。

[wɪˈðəʊt] [rɪˈɡɑːrd] [tuː; tə] [ɪts] [neɪm] [ɔːr] [klæs] .
without regard to its name or class .
没有 看待 到 它是 姓名 或者 班级 .
不考虑其名称或类别。

[ˈɔɪstər] [suːps] .
oyster soups .
牡蛎 汤 .
牡蛎汤。

[ðiːz] [ɔːl] [bɪˈlɔːŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [suːp] [klæs] ,
These all belong to the white soup class ,
这些 全部 属于 到 这 白色的 汤 班级 ,
这些都属于白汤类。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ˈɑːkjupaɪ] [soʊ] [əˈnɑːmələs] [ə; eɪ] [pəˈzɪʃ(ə)n] — [æn; ən] [ˈɔɪstər] [suːp] [ˈbiːɪŋ] [ˈsɪmplɪ] [æn; ən]
but they occupy so anomalous a position — an oyster soup being simply an
但 他们 占据 所以 异常的 一个 位置 — 一个 牡蛎 汤 存在 简单地 一个
[ˈɔɪstər] [stjuː] [wɪð; wɪθ] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˈlɪkwɪd] ,
oyster stew with additional liquid ,
牡蛎 炖 和 额外的 液体 ,
但它们的地位却非常特殊——牡蛎汤其实就是加了其他液体的牡蛎炖菜，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈθɪkənɪŋ] [ʌv; əv] [ˈflaʊər] — [ðæt] [ðeɪ] [dɪˈzɜːrv] [ˈspeʃ(ə)l] [ˈmenʃ(ə)n] .
and a thickening of flour — that they deserve special mention .
和 一个 增稠 的 面粉 — 那 他们 应得 特别的 提到 .
还有面粉的增稠——它们值得特别一提。

[tuː; tə] [stjuː] [ˈɔɪstər] . — [noʊ] . [wʌn] .
to stew oysters . — No . 1 .
到 炖 牡蛎 . — 不 . 1 .
炖牡蛎——第一道菜。

[rɪns] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [ˈɔɪstər] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] , [dreɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Rinse a quart of oysters in cold water , drain through a sieve .
冲洗 一个 夸脱 的 牡蛎 在 寒冷的 水 , 流走 通过 一个 筛 .
将一夸脱牡蛎用冷水冲洗干净，然后用筛子沥干水分。

[pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] [pæn] ,
Put a piece of butter the size of an egg in a stew pan ,
放 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 在 一个 炖 平底锅 ,
在炖锅里放入一块鸡蛋大小的黄油，

[ænd; ənd] [wen] [meltɪd] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][let][aɪ ˈtiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ;
and when melted add a pint of milk and let it come to a boil ;
和 什么时候 融化 添加 一个 品脱 的 牛奶 和 让 它 来 到 一个 熬 ;
融化后加入一品脱牛奶，煮沸；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈɔɪstər] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˈmoʊmənt][ðə; ði][ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz][kɜːrɪ] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]
add the oysters , and the moment the edges curl remove from the
添加 这 牡蛎 , 和 这 片刻 这 边缘 卷曲 消除 从 这
[ˈfaɪər] ;
fire ;
火 ;
加入牡蛎，当牡蛎边缘卷曲时，立即从火上移开；

[ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .
season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .
用盐和胡椒调味。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] [ˈkrækərz] , [ɔːr][ɑːn] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv] [ˈbʌtərd] [təʊst] .
Serve with small crackers , or on thin slices of buttered toast .
服务 和 小的 饼干 , 或者 在 薄的 切片 的 涂黄油的 吐司 .
可搭配小饼干，或涂抹在薄薄的黄油吐司片上食用。

[tuː; tə] [stuːɪ] [ˈɔɪstər] . — [noʊ] . [tuːˈtuːɪ] .
to stew oysters : — No : 2 :
到 炖 牡蛎 : — 不 : 2 :
炖牡蛎——2号。

[pɔːr] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][kʊld][ˈwɔːtər][ˈoʊvər][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [ˈɔɪstər] , [stɜːr] [wel] [ænd; ənd][dreɪn] ;
Pour a pint of cold water over a quart of oysters , stir well and drain ;
倒 一个 品脱 的 寒冷的 水 超过 一个 夸脱 的 牡蛎 , 搅拌 出色地 和 流走 ;
将一品脱冷水倒在一夸脱牡蛎上，搅拌均匀，沥干水分；

[pʊt][ðə; ði] [ˈlɪkər] [ɪn][ə; eɪ] [stuːɪ] [pæn] [ɡriːst] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] ; [wen] [aɪ ˈtiː][bɔɪlz] ,
put the liquor in a stew pan greased with butter ; when it boils ,
放 这 酒 在 一个 炖 平底锅 涂油 和 黄油 ; 什么时候 它 沸腾 ,
将酒倒入抹了黄油的炖锅中；煮沸后，

[skɪm] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈɔɪstər] , [ˈsiːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] ,
skim , add the oysters , season to taste with butter , salt and pepper ,
撇去 , 添加 这 牡蛎 , 季节 到 品尝 和 黄油 , 盐 和 胡椒 ,
撇去浮沫，加入牡蛎，用黄油、盐和胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz][ɪn][noʊ] . [wʌn] . [-]
and cook and serve as in No . 1 . [31]
和 厨师 和 服务 作为 在 不 : 1 : [-]
按照第 1 点的方法烹制和供应。[31]

[ɪn] [ˈtʃeɪndʒɪŋ] [æn; ən] [ˈɔɪstər] [stuːɪ] [tuː; tə][ə; eɪ] [suːp] ,
In changing an oyster stew to a soup ,
在 变化 一个 牡蛎 炖 到 一个 汤 ,
将牡蛎炖菜改成汤，

[ðə; ði] [ˈθɪkənɪŋ] [ænd; ənd][ˈekstrə][ˈlɪkwɪd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈædɪd] [ænd; ənd] [kʊkt] [brɪˈfɔːr] [ðə; ði]
the thickening and extra liquid should be added and cooked before the
这 增稠 和 额外的 液体 应该 是 额外 和 煮熟 前 这
[ˈɔɪstər] [ɑːr; ər][pʊt][ˈɪntuːɪ][aɪ ˈtiː] .
oysters are put into it .
牡蛎 是 放 进入 它 :
应该先加入增稠剂和额外的液体，煮熟后再放入牡蛎。

[pɔ:ˈta:ʒ] , [ˈpjʊəreiz][ænd; ənd] [kɑ:nsəˈmeɪ] .
potages , purees and consommés .
浓汤 , 果泥 和 清汤 .

浓汤、果泥和清汤。

[ði:z] [ɑ:r; ə] [frentʃ] [tɜ:rmz] [ju:st] [tu:; tə] [ˈdeziɡneɪt] [ˈdɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] [su:ps] ;
These are French terms used to designate different kinds of soups ;
这些 是 法语 条款 用过的 到 指定 不同的 种类 的 汤 ;

这些是法语术语，用来指代不同种类的汤；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑ:r; ə] [əˈplaɪd] [soʊ] [ˌɪndɪˈskrɪmɪnətli] [æz; əz][tu:; tə] [pəˈzes] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l] [sɪɡˈnɪfɪkəns] ,
but they are applied so indiscriminately as to possess very little significance ,
但 他们 是 应用 所以 不加区分地 作为 到 具有 非常 小的 意义 ,
[ˈi:v(ə)n][fɔ:r; fər] [ˈkʌlɪneri] [əˈdepts] ;
even for culinary adepts ;
甚至 为了 烹饪 专家 ;

但它们被如此随意地运用，以至于即使对于烹饪高手来说，也几乎没有任何意义；

[ænd; ənd][ðə; ði][dɪˈvaɪdɪŋ] [laɪn] [bɪˈtwi:n] [ə; eɪ] [pɔ:ˈta:ʒ] , [ə; eɪ] [pjʊˈreɪ] , [ə; eɪ] [kɑ:nsəˈmeɪ] , [ænd; ənd]
and the dividing line between a potage , a puree , a consommé , and
和 这 分割 线 之间 一个 脚 , 一个 菜泥 , 一个 清汤 , 和
[æn; ən][ˈɔ:rd(ə)neri] [su:p] ,
an ordinary soup ,
一个 普通的 汤 ,

以及浓汤、浓汤、清汤和普通汤之间的分界线。

[ɪz][soʊ][ɪˈmædʒɪneri][æz; əz][tu:; tə][bi:; bi][ˌɪndɪˈstɪŋkt][tu:; tə][pleɪn] [ˈevri] - [deɪ] [ˈpi:p(ə)l] .
is so imaginary as to be indistinct to plain every - day people .
是 所以 假想 作为 到 是 模糊 到 清楚的 每一个 - 天 人们 .

如此虚构，以至于普通人根本无法理解。

[bʌt; bət][æz; əz][ə; eɪ] [ˈfɔ:rən] [ɔ:r] [ɡroʊˈtesk] [neɪm] [dʌz] [nɑ:t][dɪˈtrækt][frʌm; frəm][ðə; ði][ˈkwɑ:ləti][ʌv; əv]
But as a foreign or grotesque name does not detract from the quality of
但 作为 一个 外国的 或者 怪诞 姓名 做 不是 减损 从 这 质量 的
[ə; eɪ] [ɡʊd] [θɪŋ] ,
a good thing ,
一个 好的 事物 ,

但是，一个外来或怪诞的名字并不会降低一件好东西的品质。

[ðoʊz] [hu:] [prɪˈfɜ:r][tu:; tə][kɔ:l][ə; eɪ] [su:p] [ə; eɪ] [pɔ:ˈta:ʒ] , [ə; eɪ] [pjʊˈreɪ][ɔ:r][ə; eɪ] [kɑ:nsəˈmeɪ] ,
those who prefer to call a soup a potage , a puree or a consommé ,
那些 WHO 更喜欢 到 称呼 一个 汤 一个 脚 , 一个 菜泥 或者 一个 清汤 ,

那些喜欢把汤称为浓汤、浓汤或清汤的人

[kæn; kən][du:][soʊ][wɪð; wɪθ][ɪmˈpjʊ:nəti] , [ænd; ənd][nɑ:t] [ˈli:gəli] [ɪnˈfrɪndʒ] [ɑ:n][ðə; ði][dɔʊˈmeɪn][ʌv; əv] [ˈeni]
can do so with impunity , and not legally infringe on the domain of any
能 做 所以 和 免责 , 和 不是 合法地 侵权 在 这 领域 的 任何
[prəˈfeʃən(ə)l] [kʊk] .
professional cook .
专业的 厨师 .

可以肆无忌惮地这样做，而且不会合法侵犯任何专业厨师的领域。

[haʊ] [tu:; tə][skɔ:ld] [su:p] .
how to scald soup .
如何 到 烫伤 汤 .

如何将汤煮沸。

[tuː; tə][skɔːld] [stɑːk] [ɔːr] [suːp] [ˈprɑːpərli] , [aɪ ˈtiː][mʌst; məst][biː; bi] [brɔːt] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt]
To scald stock or soup properly , it must be brought to the boiling point
到 烫伤 库存 或者 汤 适当地 , 它 必须 是 带来 到 这 沸腾 观点
[ænd; ənd] [ˈθɜːrəli] [ˈhiːtɪd] .
and thoroughly heated .
和 彻底 加热 .

要正确地将高汤或汤煮沸，必须将其加热至沸点并彻底加热。

[Its][ˌlaɪəˈbɪləti][tuː; tə][fərˈment] [ænd; ənd] [groʊ] [ˈsəʊər][ɪz][ˈoʊnli] [ɪnˈkriːst] [baɪ] [ˈmɪrli] [ˌɑːr ˈiː] - [ˈwɔːrmɪŋ]
Its liability to ferment and grow sour is only increased by merely re - warming
它是 责任 到 发酵 和 生长 酸的 是 仅有的 增加 经过 仅仅 关于 - 变暖
[aɪ ˈtiː] .
it :
它 :

仅仅重新加热就会增加它发酵变酸的可能性。

[wen] [tuː; tə][eɪ diː ˈdiː] [ˈfleɪvərɪŋ] .
when to add flavoring .
什么时候 到 添加 调味 .

何时添加调味料。

[ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [wen] [juːst] [ˈmɪrli] [tuː; tə][ˈfleɪvər] [suːps] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈsɪmərd] [ˈoʊnli] [lɔːŋ] [ɪˈnʌf]
Vegetables when used merely to flavor soups should be simmered only long enough
蔬菜 什么时候用过的 仅仅 到 味道 汤 应该 是 小火慢炖 仅有的 长的 足够的
[tuː; tə][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [-]
to extract [32]
到 提炼 [-]

蔬菜如果只是用来给汤调味，应该只炖煮足够长的时间以提取[32]。

[ðer; ðər][dʒuːsɪz] ; [ænd; ənd][ˌærəˈmætɪk][ˈspɑːsɪz] , [ˈɔrɪndʒ] [ænd; ənd][ˈlemən][dʒuːs] ,
their juices ; and aromatic spices , orange and lemon juice ,
他们的 果汁 ; 和 芳香 香料 , 橙子 和 柠檬 汁 ,
它们的汁液；以及芳香香料、橙汁和柠檬汁，

[ænd; ənd] [ˈʌðər] [ˈlɪkwɪd] [ˈfleɪvərɪŋz] [huːz] [ˈsʌt(ə)l] [ˈesnsɪz] [ɑːr; ər] [ˈdrɪvn] [ɔːf][baɪ] [hiːt] ,
and other liquid flavorings whose subtle essences are driven off by heat ,
和 其他 液体 调味料 谁 微妙的 精华 是 驱动 离开 经过 热 ,
以及其他一些液态调味剂，它们的微妙香气会在加热过程中挥发掉。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈædɪd] [ˈberli] [ə; eɪ] [səˈfɪ(ə)nt] [lenkθ; lenθ][ʌv; əv] [taɪm] [brɪˈfɔːr] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] [sɜːrvd] ,
should be added barely a sufficient length of time before the soup is served ,
应该 是 额外 仅仅 一个 充足的 长度 的 时间 前 这 汤 是 服务 ,
应该在汤上桌前不久才加入。

[fɔːr; fər][ðem; ðəm][tuː; tə][blend] [ænd; ənd][ˈhɑːrmənəɪz][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈʌðər] [məˈtɪriəlz] — [ɪn][fækt][aɪ ˈtiː]
for them to blend and harmonize with the other materials — in fact it
为了 他们 到 混合 和 协调 和 这 其他 材料 — 在 事实 它
[ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [ˈbetər] [tuː; tə][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][tjuˈriːn,təˈriːn][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [suːp] [ˈoʊvər]
is usually better to put them in the tureen and pour the soup over
是 通常 更好的 到 放 他们 在 这 汤碗 和 倒 这 汤 超过
[ðem; ðəm][dʒʌst] [brɪˈfɔːr] [aɪ ˈtiː][goʊz][tuː; tə][ðə; ði] [ˈteɪbl] .
them just before it goes to the table .
他们 只是 前 它 去 到 这 桌子 .

为了让它们与其他食材融合和谐——事实上，通常最好将它们放入汤碗中，然后在汤端上桌前再将汤浇在上面。

[ˈɔːrdər][ʌv; əv] [ˈædɪŋ] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] .
order of adding vegetables .
命令 的 添加 蔬菜 .

蔬菜添加顺序。

[wer] ['sevrəl] [kaɪndz][Λv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; əɹ] [ju:st] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪ(ə)n][Λv; əv][ə; eɪ] [su:p] ,
Where several kinds of vegetables are used in the preparation of a soup ,
在哪里 一些 种类 的 蔬菜 是 用过的 在 这 准备 的 一个 汤 ;
在制作汤的过程中, 如果使用了几种不同的蔬菜,

[ker] [ʊd; ʒəd][bi:; bi][ˈteɪkən][tu:; tə][pʊt] [ðoʊz] [ðæt] [rɪ'kwaɪər][moʊst] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði][ˈket(ə)l][fɜ:rst] ;
care should be taken to put those that require most cooking in the kettle first ;
关心 应该 是 已采取 到 放 那些 那 要求 最多 烹饪 在 这 壶 第一的 ;
应该注意先把最需要煮熟的食物放入煮锅;

[ænd; ənd] , [ɪf] [ˈpɑ:səb(ə)l] ,
and , if possible ,
和 , 如果 可能的 ;
如果可能的话,

[tu:; tə][ˈlɪmɪt][ðə; ði] ['sɪməɪŋ] [Λv; əv] [i:tʃ] [kaɪnd][tu:; tə][ðə; ði][taɪm] ['æktʃuəli] ['nesəseri] [tu:; tə] [kʊk]
to limit the simmering of each kind to the time actually necessary to cook
到 限制 这 煨煮 的 每个 种类 到 这 时间 实际上 必要的 到 厨师
[aɪ 'ti:] [ˈtendər] .
it tender .
它 投标 ;

将每种食材的炖煮时间限制在将其煮软所需的时间之内。

['braʊnɪŋ] [ˈvedʒtəb(ə)lz] .
browning vegetables .
褐变 蔬菜 ;
蔬菜变褐。

['brekfəst] ['beɪkən][ænd; ənd][hæm] [ɡɪv] [ə; eɪ] [pɪ'kju:liərli] [faɪn] ['fleɪvər][tu:; tə] ['meni] [su:ps] ,
Breakfast bacon and ham give a peculiarly fine flavor to many soups ,
早餐 熏肉 和 火腿 给 一个 奇特地 美好的 味道 到 许多 汤 ;
早餐培根和火腿能为许多汤品增添一种独特的美味。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑ:r; əɹ] [ju:st] [ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz] ['ædɪd] [tu:; tə] [sʌtʃ] [su:ps] [[ʊd; ʒəd][bi:; bi]
and when they are used the vegetables added to such soups should be
和 什么时候 他们 是 用过的 这 蔬菜 额外 到 这样的 汤 应该 是
[braʊn] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [Λv; əv][ðə; ði] [mi:t] ;
browned in the fryings of the meat ;
棕色 在 这 油炸 的 这 肉 ;
如果要在汤里加入蔬菜, 应该在煎肉的时候把蔬菜煎至焦黄;

[bʌt; bət] [wen] ['ni:ðər] ['beɪkən][nɔ:r][hæm][ɪz] [ju:st] , [ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz][ʊd; ʒəd][bi:; bi] [braʊn] [ɪn]
but when neither bacon nor ham is used , the vegetables should be browned in
但 什么时候 两者都不 熏肉 也不 火腿 是 用过的 , 这 蔬菜 应该 是 棕色 在
['bʌtər] ,
butter ,
黄油 ,
如果不使用培根或火腿, 则应将蔬菜用黄油煎至金黄。

[æz; əz][ɪn][moʊst][ˈkeɪsɪz] [ðeɪ] [ɪm'pɑ:rt][ə; eɪ] ['rɪtʃər] ['fleɪvər][tu:; tə][ðə; ði] [su:p] ,
as in most cases they impart a richer flavor to the soup ,
作为 在 最多 案例 他们 传授 一个 更富有 味道 到 这 汤 ;
大多数情况下, 它们能使汤的味道更浓郁。

[ɪf] ['naɪsli] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ɡri:s] [brɪ'fɔ:r] ['bi:ɪŋ] ['ædɪd] . [-]
if nicely browned in a little grease before being added . [33]
如果 很好 棕色 在 一个 小的 润滑脂 前 存在 额外 . [-]
如果在加入之前用少许油脂煎至金黄色。 [33]

[ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ɪt 'setərə] . , [ə'dæptɪd] [tu:; tə] [su:ps] .
vegetables , etc , adapted to soups .
蔬菜 , ETC , , 改编 到 汤 .
适合做汤的蔬菜等。

[waɪl] [ˈnɪrli] [ɔ:l][ˈkaɪndz][ʌv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz] , [hɜ:rb] ,
While nearly all kinds of vegetables , herbs ,
尽管 几乎 全部 种类 的 蔬菜 , 草药 ,

几乎所有种类的蔬菜、香草，

[ˈspaɪsɪz][ænd; ənd] [ˈsɪriəls] [kæn; kən][bi:; bi] [əˈprəʊpriətli] [ju:st][æt; ət] [ˈpleʒər] [ɪn] [klɪr] , [ˈvedʒtəb(ə)]
spices and cereals can be appropriately used at pleasure in clear , vegetable
香料 和 谷物 能 是 适当 用过的 在 乐趣 在 清除 , 蔬菜

[ænd; ənd] [mɪkst] [su:ps] ,
and mixed soups ,
和 混合 汤 ,

香料和谷物可以根据个人喜好适量用于清汤、蔬菜汤和什锦汤中。

[ðəʊz] [ˈspeʃəli] [əˈdæptɪd][tu:; tə] [waɪt] [su:ps] [ɑ:r; ər] : [ˈkɑ:lɪflaʊər] , [pəˈteɪtəʊ] , [waɪt] [ˈtɜ:rnɪp] , [ˈʌnjən]
those specially adapted to white soups are : cauliflower , potato , white turnip , onion
那些 特别 改编 到 白色的 汤 是 : 菜花 , 土豆 , 白色的 芜菁 , 洋葱

, [ˈseləri] ,
, celery ,
, 芹菜 ,

特别适合做白汤的食材有：花椰菜、土豆、白萝卜、洋葱、芹菜。

[ˈsælsəfi] , [kres] , [ˈkeɪpəz] , [ˈɑ:lɪvz] , [ˈpɑ:rsli] , [taɪm] , [raɪs] , [ˌmækəˈroʊni] , [ˌvɜ:rmɪˈtʃeli] , [ˌtæpiˈoʊkə] ,
salsify , cresses , capers , olives , parsley , thyme , rice , macaroni , vermicelli , tapioca ,
婆罗门参 , 豆瓣菜 , 刺山柑 , 橄榄 , 香菜 , 百里香 , 米 , 通心粉 , 粉丝 , 木薯 ,

[ˈseɪɡoʊ] , [meɪs] , [ænd; ənd] [red] [ænd; ənd] [waɪt] [ˈpepər] .
sago , mace , and red and white pepper .
西米 , 锤 , 和 红色的 和 白色的 胡椒 .

婆罗门参、豆瓣菜、刺山柑、橄榄、欧芹、百里香、大米、通心粉、粉丝、木薯粉、西米、肉豆蔻、红白胡椒。

[tu:; tə][ˈklærəfaɪ] [su:ps] .
to clarify soups .
到 阐明 汤 .

用于澄清汤汁。

[tu:; tə] [i:tʃ] [ˈgælən][ʌv; əv] [su:p] [ˌeɪ di: ˈdi:] , [waɪl] [koʊld] ,
To each gallon of soup add , while cold ,
到 每个 加仑 的 汤 添加 , 尽管 寒冷的 ,

每加仑汤中加入（冷的）：

[ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [ˈʃelz] [ʌv; əv] [tu:] [egz] [ˈbi:tn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)][koʊld][ˈwɔ:tər] ,
the whites and shells of two eggs beaten with a little cold water ,
这 白人 和 贝壳 的 二 鸡蛋 被打败 和 一个 小的 寒冷的 水 ,

将两个鸡蛋的蛋白和蛋壳加少量冷水打散。

[ˈsɪməɹ] [fɔ:r; fər] [ˌfɪfti:n] [ˈmɪnɪts] , [rɪˈmu:vɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ ˈti:] [ˈraɪzɪz] ,
simmer for fifteen minutes , removing the scum as it rises ,
煨 为了 十五 分钟 , 移除 这 浮渣 作为 它 上升 ,

小火慢煮十五分钟，撇去浮沫。

[ænd; ənd] [ðen] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] [ˈflænl] [klɔ:θ] [ɔ:r][bæg] .
and then strain through a flannel cloth or bag .
和 然后 拉紧 通过 一个 绒布 布 或者 包 .

然后用法兰绒布或袋子过滤。

[ˈkærəml; ˈkɑ:rlml] .
caramel .
焦糖 .

焦糖。

[ˌprepə'reɪnɪz] [fɔːr; fər] ['kʌləɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [suːps] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [æt; ət][ˈɔːlmoʊst]
Preparations for coloring and flavoring soups can be obtained at almost
准备工作 为了 染色 和 调味 汤 能 是 获得 在 几乎
[ˈeni][ˈɡroʊsəri][baɪ] [ðoʊz] [huː] [wɪ] [tuː; tə][juːz][ðəm; ðəm] .
any grocery by those who wish to use them .
任何 杂货店 经过 那些 WHO 希望 到 使用 他们 :

几乎任何一家杂货店都能买到用于给汤着色和调味的调料，供需要的人使用。

[bʌt; bət][ˈkærəml; 'kɑːrml] , [wɪt] [ɪz] [ˈɪnəs(ə)nt] [ænd; ənd] [tʃiːp] , [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][best] ['kʌləɪŋ]
But caramel , which is innocent and cheap , is one of the best coloring
但 焦糖 , 哪个 是 清白的 和 便宜的 , 是 一 的 这 最好的 染色
[mə'tɪriəlz] ,
materials ,
材料 ,

但是，焦糖这种既天然又便宜的食材，却是最好的着色剂之一。

[ænd; ənd][ɪz] ['iːzəli] [prɪ'perd] : —
and is easily prepared : —
和 是 容易地 准备 : —

而且很容易准备: —

[stɜːr][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['fʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][ˈwɔːtər][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ['oʊvər]
Stir half a pound of sugar and a spoonful of water in a saucepan over
搅拌 一半 一个 磅 的 糖 和 一个 一勺 的 水 在 一个 平底锅 超过
[ðə; ði][ˈfaɪər] [tɪl] [ə; eɪ] [braɪt] [-]
the fire till a bright [34]
这 火 直到 一个 明亮的 [-]

将半磅糖和一勺水放入平底锅中，用火搅拌至糖呈亮白色[34]

[braʊn] , [ðen] [eɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [bɔɪl][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [streɪn] .
brown , then add half a pint of water , boil a few minutes and strain .
棕色的 , 然后 添加 一半 一个 品脱 的 水 , 熬 一个 很少 分钟 和 拉紧 :

将食材煮至棕色，然后加入半品脱水，煮沸几分钟后过滤。

['kærəml; 'kɑːrml] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)] [lenkθ; lenθ][ʌv; əv] [taɪm] [ɪf] [pʊt]
Caramel made in this manner will keep a considerable length of time if put
焦糖 制成 在 这 方式 将要 保持 一个 大量 长度 的 时间 如果 放
[ɪn][æn; ən] [er] - [taɪt] [dʒɑːr][ɔːr][ˈbɑːt(ə)] .
in an air - tight jar or bottle .
在 一个 空气 - 紧的 罐 或者 瓶子 :

用这种方法制作的焦糖，如果放入密封的罐子或瓶子中，可以保存相当长的时间。

['θɪkənɪŋ] [fɔːr; fər] [suːps] .
thickening for soups .
增稠 为了 汤 :

用于汤的增稠剂。

[wen] ['flaʊər] , [kɔːrn] [stɑːrt] ,
When flour , corn starch ,
什么时候 面粉 , 玉米 淀粉 ,

面粉，玉米淀粉，

[fə'ri:nə][ɔːr] ['æroʊ] [ruːt] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [æz; əz] ['θɪkənɪŋ] [fɔːr; fər] [suːps] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
farina or arrow root are to be used as thickening for soups they should be
法里纳 或者 箭 根 是 到 是 用过的 作为 增稠 为了 汤 他们 应该 是
[stɜːrd] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [wɪð; wɪθ][koʊld] [mɪlk] ,
stirred to a smooth paste with cold milk ,
搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 和 寒冷的 牛奶 ,

面粉或葛根粉可用作汤的增稠剂，应将其与冷牛奶搅拌成光滑的糊状。

[kri:m] , [ɔ:r] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [ðen] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [su:p] .
cream , or butter , and then added to the boiling soup .
奶油 , 或者 黄油 , 和 然后 额外 到 这 沸腾 汤 .

加入奶油或黄油，然后加入沸腾的汤中。

[ɪf] [ðə; ði]['flaʊər][ɪz] [dɪ'zaɪrd] [braʊn] [aɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [bɪ'fɔ:r] [aɪ 'ti:][ɪz]
If the flour is desired brown it should be cooked with butter before it is
如果 这 面粉 是 想要的 棕色的 它 应该 是 煮熟 和 黄油 前 它是
['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [su:p] .
added to the soup .
额外 到 这 汤 .

如果想要面粉呈棕色，应该先用黄油炒熟，然后再加入汤中。

[ə'dɪʃənz] [tu:; tə] [su:ps] .
additions to soups .
新增内容 到 汤 .

汤的配料。

[egz] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv] [weɪz] , ['kru:tɒnz] , ['nu:d(ə)lz] , ['dʌmplɪŋz] , [fɔ:rs] [mi:t] [bɔ:lz] ,
Eggs cooked in a variety of ways , croutons , noodles , dumplings , force meat balls ,
鸡蛋 煮熟 在 一个 种类 的 方式 , 烤面包丁 , 面条 , 饺子 , 力量 肉 球 ,
各种做法的鸡蛋、面包丁、面条、饺子、肉丸

[ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['ʌðər] ['ɑ:rtɪk(ə)lz] [ðæt] [ɑ:r; ər] [ˌmænjə'fæktʃər] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['pɜ:rpəs] ,
and a dozen other articles that are manufactured for the purpose ,
和 一个 打 其他 文章 那 是 制造 为了 这 目的 ,
以及其他十几种为此目的而制造的产品，

[ɑ:r; ər] [ju:st] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə]['fænsi][æz; əz] [ə'dɪʃənz] [tu:; tə] [su:ps] .
are used according to fancy as additions to soups .
是 用过的 根据 到 想要 作为 新增内容 到 汤 .
根据个人喜好，可作为汤的配料。

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðəm; ðəm][ɑ:r; ər] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [su:p] [ænd; ənd] [sɜ:rvd] [wɪð; wɪθ][aɪ 'ti:] ,
Some of them are cooked in the soup and served with it ,
一些 的 他们 是 煮熟 在 这 汤 和 服务 和 它 ,
有些食材会和汤一起煮熟，一起上桌。

[ænd; ənd][sʌm; səm][ɑ:r; ər] [kʊkt] ['seprət] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][tʃu'ri:n,tə'ri:n][ɔ:r][ðə; ði][ɪndɪ'vɪdʒuəl]
and some are cooked separate and put in the tureen or the individual
和 一些 是 煮熟 分离 和 放 在 这 汤碗 或者 这 个人
[plerts] ,
plates ,
盘子 ,

有些菜肴是单独烹制，然后盛放在汤盆或个人餐盘中。

[ænd; ənd][ðə; ði] [su:p] [pɔ:d] ['oʊvər][ðəm; ðəm] .
and the soup poured over them .
和 这 汤 倾倒 超过 他们 .
汤汁浇在了他们身上。

['kru:tɒnz] .
croutons .
烤面包丁 .

烤面包丁。

[ə; eɪ][brɪt][ʌv; əv] [t'oʊstɪd] [ɔ:r][fraɪd] [bred] [ɪz] [kɔ:ld] [ɪn] [frentʃ] [ə; eɪ]['kru:tɑ:n] ;
A bit of toasted or fried bread is called in French a crouton ;
一个 少量 的 烤过的 或者 油煎 面包 是 称为 在 法语 一个 烤面包丁 ;
在法语中，烤面包或炸面包丁被称为 crouton；

[ænd; ənd] ['kru:tɒnz] , [wɪt] [ɑ:r; ə] ['sɪmpli] [- -]
and croutons , which are simply [35]
和 烤面包丁 , 哪个 是 简单地 [- -]

还有面包丁，它们只是[35]

[bɪts][ʌv; əv] [bred] ['təʊstɪd] [ɔ:r][fraɪd] [braʊn] , [ɑ:r; ə] ['veri] [naɪs][ɪn][ə; eɪ][və'reɪəti][ʌv; əv] [su:ps] .
bits of bread toasted or fried brown , are very nice in a variety of soups .
比特 的 面包 烤过的 或者 油煎 棕色的 , 是 非常 好的 在 一个 种类 的 汤 .
烤面包片或煎面包片烤至金黄色，加入各种汤中都非常美味。

[ðə; ði] [bred] [kæn; kən][bi:; bi] ['təʊstɪd] [ɪn][ðə; ði]['ɔ:rd(ə)neri] [wei] [ænd; ənd] [ju:st] [draɪ] , [ɔ:r][,aɪ 'ti:]
The bread can be toasted in the ordinary way and used dry , or it
这 面包 能 是 烤过的 在 这 普通的 方式 和 用过的 干燥 , 或者 它
[kæn; kən][bi:; bi] ['bʌtəd] ,
can be buttered ,
能 是 涂黄油的 ,
面包可以像平常一样烤一下直接食用，也可以涂上黄油。

[kʌt][ɪn][daɪs][ænd; ənd] ['təʊstɪd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ɔ:r][fraɪd] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] [ɔ:r] ['drɪpɪŋ] .
cut in dice and toasted brown in the oven , or fried brown in butter or drippings .
切 在 骰子 和 烤过的 棕色的 在 这 烤箱 , 或者 油煎 棕色的 在 黄油 或者 滴落物 .
切成丁，放入烤箱烤至金黄色，或者用黄油或油脂煎至金黄色。

[ðə; ði][best] [wei] [ʌv; əv] ['sɜ:rvɪŋ] ['kru:tɒnz] [ɪz][tu:; tə][pʊt][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɪn] [i:t] [pleɪt]
The best way of serving croutons is to put a spoonful of them in each plate
这 最好的 方式 的 服务 烤面包丁 是 到 放 一个 一勺 的 他们 在 每个 盘子
[ænd; ənd] [pɔ:r] [ðə; ði][hɑ:t] [su:p] ['oʊvər][ðem; ðəm] .
and pour the hot soup over them .
和 倒 这 热的 汤 超过 他们 .
食用烤面包丁的最佳方法是在每个盘子里放一勺，然后浇上热汤。

[ˈnu:d(ə)l] .
noodles .
面条 .

面条。

[ðə; ði][ˈnu:d(ə)l][ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][trə'dɪʃən(ə)l] ['ɑ:rtɪk(ə)lz][fɔ:r; fər] ['sɜ:rvɪŋ] [ɪn] [su:ps] .
The noodle is one of the traditional articles for serving in soups .
这 面条 是 一 的 这 传统的 文章 为了 服务 在 汤 .
面条是汤类菜肴中的传统配菜之一。

[,aɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ]['dʒen(ə)rəl] ['feɪvərɪt] [ænd; ənd][ɪz] ['i:zəli] [meɪd] :
It is a general favorite and is easily made :
它 是 一个 一般的 最喜欢的 和 是 容易地 制成 :

这道菜很受欢迎，而且做法简单：

[tu:; tə] [θri:] [egz] , [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['wɔ:tər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
To three eggs , two tablespoonfuls of water , and a pinch of salt ,
到 三 鸡蛋 , 二 汤匙 的 水 , 和 一个 捏 的 盐 ,
三个鸡蛋，两汤匙水，一小撮盐，

[,eɪ di: 'di:]['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dʊʊ] .
add flour enough to make a stiff dough .
添加 面粉 足够的 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的面粉，揉成较硬的面团。

汤和汤的制作(Soup and Soup Making)

第2/2页

[wɜːrk][ænd; ənd] [niːd] [ˌfɪftiːn] [ɔːr] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] , [roʊl][tuː; tə][ə; eɪ] [ˈveri] [θɪn] [ʃiːt] ,
Work and knead fifteen or twenty minutes , roll to a very thin sheet ,
工作 和 揉 十五 或者 二十 分钟 , 卷 到 一个 非常 薄的 床单 ,
揉捏十五到二十分钟, 擀成非常薄的片状,

[dʌst] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd] [ˈiːvnli] [wɪð; wɪθ][ˈflaʊər] , [ænd; ənd][roʊl][ʌp][kəmˈpæktli,ˈkɑːmpæktli] .
dust lightly and evenly with flour , and roll up compactly .
灰尘 轻轻 和 均匀地 和 面粉 , 和 卷 向上 紧凑地 .
轻轻均匀地撒上一层面粉, 然后紧紧地卷起来。

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] [ˈɑːrp] [ˈbleɪdɪd] [naɪf] [kʌt][ˈɪntuː] [ˈveri] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ænd; ənd][let][draɪ][fɔːr; fər]
Then with a thin sharp bladed knife cut into very thin slices and let dry for
然后 和 一个 薄的 锋利的 带刃的 刀 切 进入 非常 薄的 切片 和 让 干燥 为了
[ə; eɪ][ˈkʌp(ə)l][ʌv; əv][ˈaʊərz] [brɪˈfɔːr] [ˈpʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [suːp] .
a couple of hours before putting in the soup .
一个 夫妻 的 小时 前 推杆 在 这 汤 .
然后, 用一把锋利的薄刀切成非常薄的片, 晾干几个小时后放入汤中。

[ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn][faɪv] [ˈmɪnɪts] .
They will cook in five minutes .
他们 将要 厨师 在 五 分钟 .
五分钟后就能煮熟。

[ɔːr] ,
Or ,
或者 ,
或者,

[biːt] [æn; ən] [eg] [ˈveri] [laɪt] ,
Beat an egg very light ,
打 一个 蛋 非常 光 ,
将鸡蛋轻轻打散。

[eɪ diː ˈdiː][ˈflaʊər][ʌnˈtɪl] [stɪf] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][roʊl][ˈɪntuː][ˈlɪt(ə)l] [krʌmz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [wiːt] [ɔːr][raɪs]
add flour until stiff enough to roll into little crumbs the size of wheat or rice
添加 面粉 直到 僵硬的 足够的 到 卷 进入 小的 面包屑 这 尺寸 的 小麦 或者 米
[greɪnz] ,
grains ,
谷物 ,
加入面粉, 直到面团足够硬, 可以搓成小麦粒或米粒大小的小面包屑。

[draːp][ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [suːp] [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] .
drop into boiling soup and cook a few minutes .
降低 进入 沸腾 汤 和 厨师 一个 很少 分钟 .
放入沸腾的汤中煮几分钟。

[ˈdʌmplɪŋz] .
dumplings .
饺子 .

饺子。

[ə; eɪ] [ˈveri] [ˈdelɪkət] [ˈdʌmplɪŋ] [fɔːr; fər] [suːp] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [-]
A very delicate dumpling for soup can be made [36]
一个 非常 精美的 饺子 为了 汤 能 是 制成 [-]
可以制作非常精致的汤饺[36]

[ʌv; əv] ['bɪskɪt] [dɒʊ] , [reɪzd] [wɪð; wɪθ] ['iːðər] [ʃiːst] [ɔːr] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ɪn] [ðɪs] ['mænər] :
of biscuit dough , raised with either yeast or baking powder , in this manner :
的 饼干 面团 , 提高 和 任何一个 酵母 或者 烘烤 粉末 , 在 这 方式 :

将饼干面团用酵母或泡打粉发酵，按以下方式制作：

[roʊl][ðə; ði] [dɒʊ] [θɪn] , [kʌt]['ɪntuː][daɪs] , [roʊl]['ʌndər][ðə; ði][hænd][ɑːn][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːrd] ,
roll the dough thin , cut into dice , roll under the hand on a floured board ,
卷 这 面团 薄的 , 切 进入 骰子 , 卷 在下面 这 手 在 一个 撒了面粉 木板 ,
将面团擀薄，切成丁，在撒了面粉的案板上用手搓圆。

[ænd; ənd] [stiːm] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði][tʃuːrɪn,təˈriːn][ænd; ənd] [pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] [suːp]
and steam for twenty minutes ; put in the tureen and pour boiling soup
和 蒸汽 为了 二十 分钟 ; 放 在 这 汤碗 和 倒 沸腾 汤
[ˈoʊvər][ðem; ðəm] .
over them :
超过 他们 :

蒸20分钟；放入汤碗中，浇上沸汤。

[bʌt; bət][ðə; ði][moʊst] ['delɪkət] [ʌv; əv] ['dʌmplɪŋz] [ɑːr; ər] [meɪd] [ʌv; əv] [laɪt] [bred] [krʌmz] , ['suːɪt][ɔːr]
But the most delicate of dumplings are made of light bread crumbs , suet or
但 这 最多 精美的 的 饺子 是 制成 的 光 面包 面包屑 , 羊脂 或者
[ˈmærou] ,
marrow ,
骨髓 ,
但最精致的饺子是用面包屑、牛油或骨髓制成的。

[eg] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
egg and seasoning :
蛋 和 调料 :

鸡蛋和调味料。

[ðɪːz] [kæn; kən][biː; bi] ['verɪd] [ɪn] ['siːzənɪŋ] [tuː; tə][suːt] ['eni] [suːp] .
These can be varied in seasoning to suit any soup .
这些 能 是 多种多样 在 调料 到 套装 任何 汤 .

这些汤的调味料可以根据需要进行调整。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [ɡʊd] [ˌkɑːmbrɪˈneɪ(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ] [klɪr] , [waɪt] [ɔːr] ['delɪkət] [suːp] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd] .
This is a good combination for a clear , white or delicate soup of any kind .
这 是 一个 好的 组合 为了 一个 清除 , 白色的 或者 精美的 汤 的 任何 种类 .
这种搭配非常适合制作各种清澈、洁白或口味清淡的汤。

[mɪks] [wel] , [bʌt; bət] ['laɪtli] , [ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [ˌʌn'kʊkt] [biːf] ['mærou] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt]
Mix well , but lightly , a tablespoonful uncooked beef marrow and half a pint
混合 出色地 , 但 轻轻 , 一个 一汤匙 生 牛肉 骨髓 和 一半 一个 品脱
[bred] [krʌmz] ,
bread crumbs ,
面包 面包屑 ,

将一汤匙生牛骨髓和半品脱面包屑充分混合，但不要过度搅拌。

['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , ['ɡreɪtɪd] ['lemən] [piːl] [ænd; ənd] [meɪs] ; [eɪ diː 'diː][wʌn] [wel] ['biːtn]
seasoned with salt , pepper , grated lemon peel and mace ; add one well beaten
经验丰富的 和 盐 , 胡椒 , 磨碎的 柠檬 果皮 和 锤 ; 添加 一 出色地 被打败
[eg] ,
egg ,
蛋 ,

用盐、胡椒粉、磨碎的柠檬皮和肉豆蔻调味；加入一个打散的鸡蛋，

[roʊl]['ɪntuː][bɔːlz] [ɪn][ðə; ði][hændz] , [ænd; ənd][draːp]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [suːp] .
roll into balls in the hands , and drop into the boiling soup .
卷 进入 球 在 这 双手 , 和 降低 进入 这 沸腾 汤 .

用手搓成球状，放入沸腾的汤中。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .
They should be served as soon as they rise to the surface .

他们 应该 是 服务 作为 很快 作为 他们 上升 到 这 表面 .
它们一浮出水面就应该上桌。

[fɔːrs] [miːt] [bɔːlz] .
force meat balls .

力量 肉 球 .

强迫肉丸。

[tuː; tə] [fɔːr] [pɑːrts] [kʊkt] [viːl] , [ænd; ənd][wʌn][pɑːrt][ˈsuːɪt] [mɪnst] [təˈgeðər] ,
To four parts cooked veal , and one part suet minced together ,

到 四 部分 煮熟 小牛肉 , 和 一 部分 羊脂 剁碎 一起 ,

将四份煮熟的小牛肉和一份牛油剁碎混合在一起。

[,eɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [pɑːrts] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ˈpepər] , [ˈpaʊdərd] [kloʊvz]
add four parts bread crumbs and season with salt , pepper , powdered cloves

添加 四 部分 面包 面包屑 和 季节 和 盐 , 胡椒 , 粉末状 丁香

[ænd; ənd] [swiːt] [hɜːrb] .

and sweet herbs .

和 甜的 草药 .

加入四份面包屑，并用盐、胡椒粉、丁香粉和香草调味。

[baɪnd] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ] [ˈbiːtn] [eg] , [meɪk] [ˈɪntuː][smɔːl] [bɔːlz][ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] .
Bind together with beaten egg , make into small balls and fry brown .

绑定 一起 和 被打败 蛋 , 制作 进入 小的 球 和 炒 棕色的 .

用打散的鸡蛋将所有材料混合，揉成小球，煎至金黄色。

[ðɪːz] [ɑːr; ər] [mʌt] [juːst] [ɪn] [mɑːk] [ˈtɜːrt(ə)] [ænd; ənd] [ˈʌðər] [ˈhevi] [suːps] . [-]
These are much used in mock turtle and other heavy soups . [37]

这些 是 很多 用过的 在 嘲笑 龟 和 其他 重的 汤 . [-]

这些常用于仿龟汤和其他浓汤中。[37]

[suːp] [ænd; ənd] [suːp] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈkwestʃənz] .
SOUP AND SOUP MAKING QUESTIONS .

汤 和 汤 制作 问题 .

关于汤和汤制作的问题。

[wʌn] . — [wʌt] [ɪz][ə; eɪ] [stɑːk] [pɑːt] ?
1 . — What is a stock pot ?

1 . — 什么 是 一个 库存 锅 ?

1. 什么是汤锅？

[tuːˈtuː] . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][,aɪ ˈtiː][biː; bi] [juːst] [ænd; ənd] [haʊ] [ˈfriːkwəntli] ?
2 . — How should it be used and how frequently ?

2 . — 如何 应该 它 是 用过的 和 如何 频繁地 ?

2.—应该如何使用以及使用频率如何？

[θriː] . — [wʌt] [ɪz] [suːp] [stɑːk] ?
3 . — What is soup stock ?

3 . — 什么 是 汤 库存 ?

3. 什么是汤底？

[fɔːr] . — [haʊ] [ˈmeni] [kaɪndz][ʌv; əv] [stɑːk] [ɑːr; ər][ðer; ðər] ?
4 . — How many kinds of stock are there ?

4 . — 如何 许多 种类 的 库存 是 那里 ?

4.—股票有多少种类型？

[faɪv] . — [wʌt] [ɪz][ˈsɪmp(ə)] [stɑːk] ?
5 . — What is simple stock ?

5 . — 什么 是 简单的 库存 ?

5.什么是简单存货？

[sɪks] . — [wʌt] [ɪz] ['kɑ:mpaʊnd] [stɑ:k] ?
6 . — What is compound stock ?
6 . — 什么 是 化合物 库存 ？

6. 什么是复合股票？

['sevən] . — [haʊ] [ɪz] [stɑ:k] [meɪd] ?
7 . — How is stock made ?
7 . — 如何 是 库存 制成 ？

7.—股票是如何制作的？

[eɪt] . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd] [ðə; ði] ['wɔ:tər] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [stɑ:k] [bi:; bi] ['sɔ:ltɪd] ?
8 . — Why should the water for making stock be salted ?
8 . — 为什么 应该 这 水 为了 制作 库存 是 咸的 ？

8.—为什么熬制高汤的水要加盐？

[naɪn] . — [haʊ] [mʌtʃ] [sɔ:lt] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ju:st] ?
9 . — How much salt should be used ?
9 . — 如何 很多 盐 应该 是 用过的 ？

9.—应该放多少盐？

- . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd] [ðə; ði] [skʌm] [ðæt] ['raɪzɪz] [bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] ?
10 . — Why should the scum that rises be removed ?
- . — 为什么 应该 这 浮渣 那 上升 是 已移除 ？

10.—为什么要清除浮渣？

- . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd] [mi:t] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [stɑ:k] [bi:; bi] [pʊt] [tu:; tə] [kʊk] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tər] ?
11 . — Why should meat for making stock be put to cook in cold water ?
- . — 为什么 应该 肉 为了 制作 库存 是 放 到 厨师 在 寒冷的 水 ？

11.—为什么用来熬汤的肉要用冷水煮？

- . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd] [mi:t] [fɔ:r; fər] [su:p] [bi:; bi] ['sɪmərd] ['ræðər] [ðæn; ðən] [bɔɪld] ?
12 . — Why should meat for soup be simmered rather than boiled ?
- . — 为什么 应该 肉 为了 汤 是 小火慢炖 相当 比 煮沸 ？

12.—为什么做汤的肉要用小火慢炖而不是用大火煮？

- . — [wʌt] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ðə; ði] ['kwɑ:ləti] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mi:t] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [stɑ:k] [ɔ:r] [su:p] ? [-
13 . — What should be the quality of the meat for making stock or soup ? [38
- . — 什么 应该 是 这 质量 的 这 肉 为了 制作 库存 或者 汤 ？ [-
]
]
]

13.—制作高汤或汤的肉应该具备什么品质？ [38]

- . — [wʌt] [ɪz] [bi:f] [ti:] [ænd; ənd] [haʊ] [ɪz] [aɪ 'ti:] [meɪd] ?
14 . — What is beef tea and how is it made ?
- . — 什么 是 牛肉 茶 和 如何 是 它 制成 ？

14.—什么是牛肉茶？它是如何制作的？

- . — [ə'pɑ:n] [wʌt] [dʌz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [stɑ:k] [dɪ'pend] ?
15 . — Upon what does the consistency of stock depend ?
- . — 之上 什么 做 这 一致性 的 库存 依赖 ？

15.—库存的稳定性取决于什么？

- . — [wʌt] [lenkθ; lenθ] [ʌv; əv] [taɪm] [ʃʊd; ʃəd] [stɑ:k] [bi:; bi] ['sɪmərd] ?
16 . — What length of time should stock be simmered ?
- . — 什么 长度 的 时间 应该 库存 是 小火慢炖 ？

16.—高汤应该炖煮多长时间？

- . — [wen] [sə'fɪntli] [kʊkt] [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [aɪ 'ti:] [bi:; bi] ['tri:tɪd] ?
17 . — When sufficiently cooked how should it be treated ?
- . — 什么时候 足够 煮熟 如何 应该 它 是 治疗 ？

17.—煮熟后应该如何处理？

- . — [haʊ] [lɔ:ŋ] [wɪl] [stɑ:k] [ki:p] ?
18 . — How long will stock keep ?
- . — 如何 长的 将要 库存 保持 ?

18.—库存可以保存多久？

- . — [ʃʊd; ʃəd][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][bi:; bi] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [mi:t] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [stɑ:k] ?
19 . — Should vegetables be cooked with meat in making stock ?
- . — 应该 蔬菜 是 煮熟 和 肉 在 制作 库存 ?

19.—制作高汤时，蔬菜应该和肉一起煮吗？

[waɪ] [nɑ:t] ?
Why not ?
为什么 不是 ?

为什么呢？

- . — [haʊ] [ˈmeni] [ˈklæsɪz] [ʌv; əv] [su:ps] [ɑ:r; ər][ðer; ðər] ?
20 . — How many classes of soups are there ?
- . — 如何 许多 课程 的 汤 是 那里 ?

20.—汤有多少种类型？

- . — [wʌt] [ɑ:r; ər] [ðeɪ] ?
21 . — What are they ?
- . — 什么 是 他们 ?

21.—它们是什么？

- . — [wʌt] [ˈfleɪvərz][ʃʊd; ʃəd] [prɪˈdɑ:mɪneɪt] [ɪn] [su:p] ?
22 . — What flavors should predominate in soup ?
- . — 什么 口味 应该 占主导地位 在 汤 ?

22.—汤中应该以什么味道为主？

- . — [wʌt] [kaɪndz][ʌv; əv][ˈspaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈædɪd] [tu:; tə] [su:p] ?
23 . — What kinds of spices should be added to soup ?
- . — 什么 种类 的 香料 应该 是 额外 到 汤 ?

23.—汤里应该加哪些香料？

- . — [dʌz] [ðə; ði] [seɪm] [ru:l] [ðæt] [ˈɡʌvənz] [ðə; ði][ˈfleɪvər][hoʊld] [ɡʊd] [ɪn][rɪˈɡɑ:rd][tu:; tə][ðə; ði][ˈkʌlər]
24 . — Does the same rule that governs the flavor hold good in regard to the color
- . — 做 这 相同的 规则 那 统治 这 味道 抓住 好的 在 看待 到 这 颜色
[ʌv; əv] [su:ps] ?
of soups ?
的 汤 ?

24.—同样的规则，决定汤的味道，是否也决定汤的颜色？

- . — [wen] [ænd; ənd] [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði] [ɡri:s] [bi:; bi] [rɪˈmu:vɪd] [frʌm; frəm] [su:p] ?
25 . — When and how should the grease be removed from soup ?
- . — 什么时候 和 如何 应该 这 润滑脂 是 已移除 从 汤 ?

25.—何时以及如何从汤中去除油脂？

- . — [wʌt] [ɪz][pleɪn] [su:p] ?
26 . — What is plain soup ?
- . — 什么 是 清楚的 汤 ?

26. 什么是清汤？

- . — [wʌt] [ɪˈfekt] [ɑ:n][ə; eɪ][pleɪn] [su:p] [hæz; hæz][ðə; ði] [əˈdɪf(ə)n] [ʌv; əv][ɡreɪn][ɔ:r][ɡreɪn] [ˈpraɪdʌkt] ?
27 . — What effect on a plain soup has the addition of grain or grain products ?
- . — 什么 影响 在 一个 清楚的 汤 有 这 添加 的 粮食 或者 粮食 产品 ?

27.—在清汤中加入谷物或谷物制品会产生什么影响？

- . — [haʊ] [ɪz][pleɪn] [ˈtʃɪkɪn] [su:p] [meɪd] ?
28 . — How is plain chicken soup made ?
- . — 如何 是 清楚的 鸡 汤 制成 ?

28.—如何制作清鸡汤？

- . — [haʊ] [ɪz] [kri:m] [ʌv; əv] ['seləri] [su:p] [meɪd] ?
29 . — How is cream of celery soup made ?
- . — 如何 是 奶油 的 芹菜 汤 制成 ?

29.—奶油芹菜汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [kæn; kən][ə; eɪ][pleɪn] ['tʃɪkɪn] [su:p] [bi:; bi] [tʃeɪndʒd] [tu:; tə][ə; eɪ] [ˌmʌlɪgə'tɔ:ni] [su:p] ? [
30 . — How can a plain chicken soup be changed to a mulligatawny soup ? [
- . — 如何 能 一个 清楚的 鸡 汤 是 已更改 到 一个 穆里加托尼 汤 ? [
-]
39]
-]

30.—如何将普通的鸡汤变成咖喱汤？ [39]

- . — [haʊ] [ɪz] [klɪr] [su:p] [meɪd] ?
31 . — How is clear soup made ?
- . — 如何 是 清除 汤 制成 ?

31.—清汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [ɪz]['æmbər] [su:p] [meɪd] ?
32 . — How is amber soup made ?
- . — 如何 是 琥珀色 汤 制成 ?

32.—琥珀汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [ɪz][tə'meɪtoʊ] [su:p] [meɪd] ?
33 . — How is tomato soup made ?
- . — 如何 是 番茄 汤 制成 ?

33.—番茄汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [ɪz][ˌdʒu:li'en] [su:p] [meɪd] ?
34 . — How is julienne soup made ?
- . — 如何 是 朱莉安 汤 制成 ?

34.—如何制作细丝汤？

- . — [haʊ] [ɑ:r; əɪ]['vedʒtəb(ə)l] [su:ps] [meɪd] ?
35 . — How are vegetable soups made ?
- . — 如何 是 蔬菜 汤 制成 ?

35.—蔬菜汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [ɪz][ə; eɪ][pleɪn]['vedʒtəb(ə)l] [su:p] [meɪd] ?
36 . — How is a plain vegetable soup made ?
- . — 如何 是 一个 清楚的 蔬菜 汤 制成 ?

36.—如何制作清淡的蔬菜汤？

- . — [haʊ] [ɪz]['ʌnjən] [su:p] [meɪd] ?
37 . — How is onion soup made ?
- . — 如何 是 洋葱 汤 制成 ?

37.—洋葱汤是怎么做的？

- . — [haʊ] [ɪz][draɪd] [pi:] [su:p] [meɪd] ?
38 . — How is dried pea soup made ?
- . — 如何 是 干燥 豌豆 汤 制成 ?

38.—干豌豆汤是怎么做的？

- . — [haʊ] [ɪz] [ɡri:n] [pi:] [su:p] [meɪd] ?
39 . — How is green pea soup made ?
- . — 如何 是 绿色的 豌豆 汤 制成 ?

39.—青豆汤是怎么做的？

- . — [wen] [dʌz] [ə; eɪ] [pi:] [su:p] [br'kʌm] [ə; eɪ] [mɪkst] [su:p] ?
40 . — When does a pea soup become a mixed soup ?
- . — 什么时候 做 一个 豌豆 汤 变得 一个 混合 汤 ?

40.—豌豆汤什么时候变成什锦汤？

- . — [frʌm; frəm] [wʌt] [ɪz] [stɔ:k] [fɔ:r; fər] [waɪt] [su:ps] [əb'teɪnd] ?
41 . — From what is stock for white soups obtained ?
- . — 从 什么 是 库存 为了 白色的 汤 获得 ?

41.—白汤的汤底是用什么制成的？

- . — [wʌt] [ɪz][ə; eɪ][ˈli:dɪŋ; ˈledɪŋ] [ˌker.ək.təˈrɪs.tɪk] [ʌv; əv] [waɪt] [su:ps] ?
42 . — What is a leading characteristic of white soups ?
- . — 什么 是 一个 领导 特征 的 白色的 汤 ?

42.—白汤的主要特点是什么？

- . — [haʊ] [ɪz] [kri:m] [ʌv; əv][əˈspærəgəs] [su:p] [meɪd] ?
43 . — How is cream of asparagus soup made ?
- . — 如何 是 奶油 的 芦笋 汤 制成 ?

43.—芦笋奶油汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [ɪz][kɔ:rn] [su:p] [meɪd] ?
44 . — How is corn soup made ?
- . — 如何 是 玉米 汤 制成 ?

44.—玉米汤是怎么做的？

- . — [ɡɪv] [ə; eɪ][ˈresəpi][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [rɪtʃ] [waɪt] [su:p] .
45 . — Give a recipe for a rich white soup .
- . — 给 一个 食谱 为了 一个 富有的 白色的 汤 .

45.—给出浓白汤的食谱。

- . — [əˈpɑ:n] [wʌt] [dʌz] [ðə; ði][ˌɪndɪˌvɪdʒuˈæləti][ʌv; əv][ə; eɪ] [mɪkst] [su:p] [dɪˈpend] ?
46 . — Upon what does the individuality of a mixed soup depend ?
- . — 之上 什么 做 这 个性 的 一个 混合 汤 依赖 ?

46.—什锦汤的独特性取决于什么？

- . — [haʊ] [ɪz] [mɑ:k] [ˈtɜ:rt(ə)l] [su:p] [meɪd] ?
47 . — How is mock turtle soup made ?
- . — 如何 是 嘲笑 龟 汤 制成 ?

47.—仿龟汤是如何制作的？

- . — [haʊ] [kæn; kən][ə; eɪ] [ɡʊd] [seɪv] - [ɔ:l] [su:p] [bi:; bi] [meɪd] ?
48 . — How can a good save - all soup be made ?
- . — 如何 能 一个 好的 节省 - 全部 汤 是 制成 ?

48.—怎样才能做出好的万能汤？

- . — [haʊ] [dʌz] [æn; ən] [ˈɔɪstər] [su:p] [ˈdɪfər] [frʌm; frəm][æn; ən] [ˈɔɪstər] [stu:] ?
49 . — How does an oyster soup differ from an oyster stew ?
- . — 如何 做 一个 牡蛎 汤 不同 从 一个 牡蛎 炖 ?

49.—牡蛎汤和牡蛎炖菜有什么区别？

- . — [haʊ] [ɑ:r; ər] [ˈɔɪstər] [stu:d] ? [-]
50 . — How are oysters stewed ? [40]
- . — 如何 是 牡蛎 炖 ? [-]

50.—牡蛎如何炖煮？ [40]

- . — [wʌt] [ɑ:r; ər] [pɔ:ˈta:ʒ] , [ˈpjuəreɪz][ænd; ænd] [ˌkɑ:nsəˈmeɪ] ?
51 . — What are potages , purees and consommés ?
- . — 什么 是 浓汤 , 果泥 和 清汤 ?

51.—什么是浓汤、果泥和清汤？

- . — [wʌt] [ɪz][ðə; ði] [dɪˈstɪŋkʃn] [brɪˈtwi:n] [ðem; ðəm][ænd; ænd][ˈɔ:rd(ə)neri] [su:ps] ?
52 . — What is the distinction between them and ordinary soups ?
- . — 什么 是 这 区别 之间 他们 和 普通的 汤 ?

52.—它们与普通汤有什么区别？

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [su:p] [ɔ:r] [stɔ:k] [bi:; bi][ˈskɔ:ldɪd] ?
53 . — How should soup or stock be scalded ?
- . — 如何 应该 汤 或者 库存 是 烫伤 ?

53.—汤或高汤应该如何烫煮？

- . — [wen] [ɪz][ðə; ði][ˈprɑ:pər][taɪm][fɔ:r; fər] ['ædɪŋ] ['fleɪvərɪŋz] [ænd; ənd][ˈspaɪsɪz][tu:; tə] [su:ps] ?
54 . — When is the proper time for adding flavorings and spices to soups ?
- . — 什么时候 是 这 恰当的 时间 为了 添加 调味料 和 香料 到 汤 ？

54.—什么时候才是给汤添加调味料和香料的合适时机？

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][bi:; bi] ['ædɪd] ?
55 . — How should vegetables be added ?
- . — 如何 应该 蔬菜 是 额外 ？

55.—应该如何添加蔬菜？

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][fɔ:r; fər] [su:ps] [bi:; bi] [braʊn] ?
56 . — How should vegetables for soups be browned ?
- . — 如何 应该 蔬菜 为了 汤 是 棕色 ？

56.—做汤的蔬菜应该如何煎至焦黄？

- . — [wʌt] ['dɪfrənt] ['vedʒtəb(ə)lɪz] , [hɜ:rb] [ænd; ənd][ˈspaɪsɪz][ɑ:r; ər] [ə'dæptɪd] [tu:; tə] ['dɪfrənt] [su:ps]
57 . — What different vegetables , herbs and spices are adapted to different soups
- . — 什么 不同的 蔬菜 , 草药 和 香料 是 改编 到 不同的 汤
?
?
?

57.—哪些不同的蔬菜、香草和香料适合用于不同的汤？

- . — [haʊ] [ɑ:r; ər] [su:ps] ['klærɪfaɪd] ?
58 . — How are soups clarified ?
- . — 如何 是 汤 澄清 ？

58.—汤是如何澄清的？

- . — [wʌt] [ɪz][ˈkærəml; 'kɑ:rml] , [ænd; ənd] [haʊ] [ɪz][aɪ 'ti:] [meɪd] ?
59 . — What is caramel , and how is it made ?
- . — 什么 是 焦糖 , 和 如何 是 它 制成 ？

59.—焦糖是什么？它是如何制成的？

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] ['θɪkənɪŋ] [fɔ:r; fər] [su:ps] [bi:; bi] [prɪ'perd] [ænd; ənd] [ju:st] ?
60 . — How should thickening for soups be prepared and used ?
- . — 如何 应该 增稠 为了 汤 是 准备 和 用过的 ？

60.—汤的增稠剂应该如何制备和使用？

- . — [wʌt] [ɑ:r; ər][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'dɪʃənz] [tu:; tə] [su:p] ?
61 . — What are some of the additions to soup ?
- . — 什么 是 一些 的 这 新增内容 到 汤 ？

61.—汤里可以添加哪些配料？

- . — [wʌt] [ɑ:r; ər] ['kru:tɒnz] [ænd; ənd] [haʊ] [ɑ:r; ər] [ðeɪ] [meɪd] [ænd; ənd] [sɜ:rvd] ?
62 . — What are croutons and how are they made and served ?
- . — 什么 是 烤面包丁 和 如何 是 他们 制成 和 服务 ？

62.—面包丁是什么？面包丁是如何制作和食用的？

- . — [haʊ] [ɑ:r; ər][ˈnu:d(ə)lɪz] [meɪd] ?
63 . — How are noodles made ?
- . — 如何 是 面条 制成 ？

63.—面条是如何制作的？

- . — [haʊ] [ɑ:r; ər] ['dʌmplɪŋz] [meɪd] ?
64 . — How are dumplings made ?
- . — 如何 是 饺子 制成 ？

64.—饺子是怎么做的？

- . — [haʊ] [ɑ:r; ər] [fɔ:rs] [mi:t] [bɔ:lɪz] [meɪd] ?
65 . — How are force meat balls made ?
- . — 如何 是 力量 肉 球 制成 ？

65.—肉丸是如何制作的？

[-] [noʊt] :
TRANSCRIBER'S NOTE :
转录员的 笔记 :

转录员注：

['ɑ: bvi əs] [, taɪ pə ' græ fɪ k (ə) l] [' er ə rz] [h æ v ; h ə v] [b ɪ n] [k ə ' re k t ɪ d] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷

开口如有神

